

Riba morski pas



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** fileta morskog psa
- **1/2** limuna
- **2** **cena** belog luka
- **malo** bibera
- **po želji** mešavina zacina
- **po želji** maslinovog ulja
- **1 kašicica** peršuna

Priprema

Filete morskog psa staviti u foliju, svaki file posebno. Pa ga pobiberiti, zaciniti, na njega staviti beli luk, peršun, krišku limuna i posuti malo ulja po njemu. Foliju dobro zatvoriti.

Kada ste sve filete umotali u foliju, staviti ih u pleh podmazan uljem i peci 20-tak minuta na 200 stepeni.

Savet

Morsko prase se stavlja i u mleko radi izvlaenja gorine, ali ja je nisam stavljala, jer je post. Prijatno!