



Pražma na bylinkách

Ingredience

pražma: **2 ks**
tymián - snítka: **2 ks**
rozmarýn - snítka: **1 ks**
bazalka - hrst: **1 ks**
citron: **1 ks**
pepř
sůl
olivový olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Do hrníčku dáme olivový olej, do kterého vmícháme sůl, pepř, nadrobno nasekanou bazalku, rozmarýn, lístky tymiánu a nastrouhanou citronovou kůru. Pražmu dobře omyjeme, osušíme papírovou utěrkou, nařízneme kůžu na několika místech a pomazeme ochuceným olejem zvenku i zevnitř. Dáme do ledničky na 2...

Pražma na bylinkách - recept

Do hrníčku dáme olivový olej, do kterého vmícháme sůl, pepř, nadrobno nasekanou bazalku, rozmarýn, lístky tymiánu a nastrouhanou citronovou kůru. Pražmu dobře omyjeme, osušíme

papírovou utěrkou, nařízneme kůžu na několika místech a pomažeme ochuceným olejem zvenku i zevnitř. Dáme do ledničky na 2 hodiny uležet. Pražmu pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem v troubě vyhřáté na 180 °C asi 20 - 30 minut dozlatova. Ryby v polovině pečení obrátíme.

Pražmu na bylinkách podáváme s vařenými bramborami nebo zeleninovým salátem, před podáváním zakápneme citronovou šťávou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí