

Krap s pečeno zelenjavo

45–55 Min

Priprava

1. Krapa operite in na koži naredite več zarez. Začinite ga z morsko soljo in poprom Kotányi.
2. Korenasto zelenjavo narežite na za grižljaj velike kose in jo razporedite po pekaču. Dodajte lovorjeve liste in kumino Kotányi.
3. Na zelenjavo položite krapa, dodajte česen in vse skupaj pokapajte z malo oljčnega olja.
4. Pecite v pečici pri 180 °C približno 30–40 minut oziroma dokler riba in zelenjava nista popolnoma pečeni.

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

1	Krap (približno 1,5 kg)
	Korenasta zelenjava po izbiri
	Oljčno olje
	Česen
	Morska sol jodirana
	Poper črni mleti
3	Lovorjevi listi
1 žlička	Kumina cela