Pecena pastrmka sa salatom od krompira i spanaca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 (900 g)**sveže ocišćene pastrmke
- so
- biber
- **1 prstohvat**cilija u prahu
- **1/2 kašicice**slatka paprika
- majcina dušica
- **2 cena**iseckan beli luk
- **1 grancica**ruzmarina
- **3 kašike**crnog vina
- **3 kašike**limunov sok
- maslinovo ulje

Za salatu:

- **600 g**krompira
- **200 g**spanaca
- **1 manja**glavica crnog luka
- so
- biber
- sirce
- maslinovo ulje

Priprema

Pastrmke posoliti i pobiberiti. Sve ostale sastojke sjediniti, napraviti marinadu i preliti preko ribe. Istrljati sa svih strana i unutrašnji deo i ostaviti da se marinira oko pola sata. Nije potrebno više jer ce da se pece u istoj marinadi. Prebaciti pastrmke i marinadu u odgovarajucu posudu za pecenje, prekriti folijom i peci oko 20 minuta na 200 C. Skinuti foliju i još malo peci takodje na 200 C. Krompir iseci na kolutove, skuvati i ocediti. Spanac kratko blanširati u slanoj vodi, ocediti i iseckati i dodati krompiru. Dodati sitno isecen crni luk. Posoliti, pobiberiti, dodati sirce po ukusu i preliti maslinovim uljem. Lagano izmešati salatu i služiti uz pastrmku. Preliti marinadom od pecenja.

Savet