

Pecena pastrmka sa salatom od krompira i spanaca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 (900 g)** sveže očišćene pastrmke
- so
- biber
- **1 prstohvat** cilija u prahu
- **1/2 kašice** slatka paprika
- majčina dušica
- **2 cenaise** ckan beli luk
- **1 granc** caruzmarina
- **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 će se peći u istoj marinadi. Prebaciti pastrmke i marinadu u odgovarajuću posudu za pečenje, prekriti folijom i peći oko 20 minuta na 200 C. Skinuti foliju i još malo peći takođe 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 pečenja.

Savet