

Kalifornijska pastrmka na povrću



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 kalifornijske pastrmke
- 1 glavica crnog luka
- 1 struk praziluka
- 2 cena belog luka
- 2 manje šargarepe
- 2 paprike
- 1 krompir
- po ukusu soli i bibera
- 1 limun
- po ukusu peršunovog lista

Priprema

Pastrmke ocistiti, oprati i posušiti. Posoliti, pobiberiti i prelići mešavinom ulja i limunovog soka. Ostaviti da odstoji bar dvadesetak minuta. Svo povrće ocistiti i iseci u secku. Zaciniti po ukusu. Uzimati komad folije, malo nauljiti, staviti miks povrća, a preko njega ribicu. Saviti foliju u paketic i slagati u pleh. Peci ovako spremljenu ribu dvadesetak minuta, a potom otvoriti foliju da se zapece, ali paziti da ne izgori. Ovako spremljena riba je socna i mekana.

Savet