

Pijana Pastrmka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1pastrmka *ova je bila 2.6 kg
- 3limuna, isecen na kriške
- so i biber
- 1 kašicicamoraca
- rukohvatperšuna
- 200 mlbelog vina
- 1 šoljabistre supe

Priprema

Pripremimo sastojke.

Iseckati sitno beli luk, pomešati sa malo ulja, sokom od limuna, zacinom i peršunom. Posoliti pastrmku, napuniti zacinima i limunom u posudu za pecenje. Peci nekih 15 minuta na 200 C, pa politi sa malo belog vina. Tokom pecenja zalivati pastrmku sa vinom, nasuti i malo bistre supe, oko 1 šolju. Peci nekih 20-30 minuta. Ja sam uz ovo servirala, krompir salatu i barenu Potocarku.

Savet

Skoro ulovljeno, 4 komada. Jednu smo ovako spremili, 3 emo osušiti. Jedna od retkih renih riba na Novom Zelandu i tim više prava poslastica kad dodjemo do nje.