

Pastrmka u foliji (3)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pastrmke
- **1 kašika**maslaca
- **1 kašika**peršunovog lista
- 2 **cen**abelog luka
- 2 **čašice**konjaka
- **po potrebi**so i biber

Priprema

U utrobu očišćenih pastrmki staviti maslac, iseckan peršunov list, malo soli i bibera i sitno isecenog ili izgnjecenog belog luka. Staviti ribe na alu foliju (svaku posebno naravno) i preliteri konjakom. Uviti ih tako da sok iz folije ne iscure, pa staviti u renu na 200 stepeni da se peku dvadesetak minuta.

Savet