

uvec sa pastrmkom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 pastrmke (250 do 300 g po komadu)
- 2 korena šargarepe
- 500 g crnog luka
- ulje
- peršunov list
- šolja sirceta
- so

Priprema

Očišćenu ribu iseci na krupnije komade i posoliti. Crni luk iseci na rebarca pa jednu polovinu staviti u uvec ili vatrostalnu posudu, malo posoliti pa preko luka nareati komade ribe.

Drugu polovinu luka malo posoliti i dodati dosta seckanog peršunovog lista. Šargarepu ocistiti, iseci na tanke kolute, poreati ih preko peršuna preliteri sa dosta ulja i šoljom sirceta.

Potrebno je toliko tecnosti da riba u njoj ogrezne. Ako nema dovoljno tecnosti, dosuti još malo sirceta i vode.

Peci u rerni na umerenoj temperaturi.