

Pastrmka u vinu



Sastojci

Potrebno je:

- 4 pastrmke
- 1 dl ulja
- 1 kašika brašna
- 1 limun
- 1 list lorbera
- belo vino
- so

Priprema

Sveže pastrmke težine od po 250-300 g po komadu ocistiti, oprati, posoliti, staviti u sud i naliti vinom da ogreznu. Odvojeno izmešati ulje i brašno, izruciti u vatrostalni sud, staviti list lorbera, složiti ribu, preliteri uljem i ispeci u zagrejanom rerni. Pecene ribe ukrasiti limunom isecenim na kolutove.