Socna pastrmka sa blitvom i krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**pastrmke
- **4 veca**krompira
- **2 veze**blitve
- **7 češnjeva**belog luka
- **8 kašika**maslinovog ulja
- **1 dl**belog vina
- **1/2** sok od limuna
- **1/2**limuna isecenog na krugove
- **2 kašike**peršunovog lišca
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**ruzmarin
- **za dekoraciju**crvena paprika
- **za dekoraciju**ceri paradajz
- **za dekoraciju**limun
- **za dekoraciju**miroija

Priprema

Priprema pastrmke: Pastrumku ocistiti, oprati i staviti u pleh obložen alu folijom. Posoliti je, pobiberiti, premazati suvim biljnim zacinom. Napraviti marinadu od 5 kašika maslinovog ulja, belog vina, suvog ruzmarina, soka od limuna, iseckanog peršuna i 3 cena belog luka, pa jedan deo staviti u ribu, a ostatkom ribu preliti. Zagrejati rernu na 200 stepeni C, ribu prekriti folijom i peci oko 25 minuta. Desetak minuta pred kraj pecenja, foliju otkriti da se riba zapece.

Priprema blitve i krompira: U zagrejan tiganj staviti 3 kašike maslinovog ulja i propržiti 4 cena belog luka, brzo mešajuci da ne izgori, pa dodati 4 velika, na kockice isecena krompira, kratko vreme pržiti, a zatim dodati 7 dl vode da provri, kao i opranu i krupno isecenu blitvu bez korena. Kuvati na srednjoj temperaturi, a posle 10 minuta kuvanja blitvu promešati sa krompirom i kuvati dok se krompir ne skuva. Kada se blitva sprema na ovaj nacin, maslinovo ulje nema tako jak miris. Dekorisati isecenom crvenom paprikom, ceri paradajzom, svežom miroijom i kriškama limuna.

Savet