

Pecena pastrmka



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5vecih pastrmki
- **200 g**brašna
- **100 g**mlevenih oraha
- 2limuna
- **5 grancica**ruzmarina
- zacin za ribu

Priprema

Pastrmku ocistiti. Dobro je posuti, sa svih strana (kao i unutrašnjost ribe), zacinom za ribu.

Limun iseci na polukrugove. U unutrašnjost ribe staviti kolutove limuna i po jednu grancicu, svežeg, ruzmarina. Zacinjenu ribu uvaljati u mešavinu brašna i mlevenih oraha.

Veci pleh prekriti pek papirom i podmazati ga uljem. Preko poreati, pripremljenu, ribu. Prekriti ribu pek papirom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni, pola sata.

Zatim izvaditi pleh sa ribom iz rerne, skloniti pek papir, okrenuti ribe, ponovo prekriti pek papirom i vratiti u rernu, još pola sata.

Poslužiti pastrmku dok je topla, sa izvanrednom hrskavom koricom.

Savet