

Pastrmka iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** pastrmki
- **4-5** cenabelog luka
- **2** kašikesenfa
- **1** kašikaulja
- **1** limun - sok
- suvi biljni zacin

I još:

- **2** dlbelog vina

Priprema

Pastrmke ocistiti i oprati, pa zaciniti suvim biljnim zacinom.

Sjediniti senf, ulje, sok od limuna i sitno izrendan beli luk. Svaku pastrmku "puniti" ovim nadevom. Ukoliko ostane nadeva, pastrmku premazati i sa spoljašnje strane. Nakon toga ribu staviti u pleh, obložen papirom za pecenje i preliti je sa belim vinom.

Pleh pokriti folijom i staviti pastrmku u rernu, koja je prethodno zagrejana na 200 stepeni, da se pece oko pola sata. Nakon toga skloniti foliju i vratiti pleh još malo u rernu, kako bi se pastrmka zapekla.

Služiti uz krompir salatu.

Savet