

## **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 prelitи 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**