

Pecena pastrmka u rerni



Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 pastrmki
- 1 glavica belog luka
- 1 caša belog vina
- 1 caša maslinovog ulja
- malo bosiljka
- malo ruzmarina
- zacin
- so
- limun

Priprema

Pastrmke ocistiti, oprati, i zarezati pa posoliti. U ciniju iseckati, beli luk, dodati malo soli, malo vegete, bosiljka, ruzmarina, ulja i vina.

Dodati ribu i ostaviti pola sata, da odstoji, zatim sve to isipati u tepsiju, narezati limun i dodati ribi. Pokriti aluminijumskom folijom i peci pola sata.

Nakon toga, skloniti foliju i peci još pola sata. Ako je potrebno još malo, toliko da dobije lepu žuckastu koricu. Veoma je ukusna. Prijatno!