

## **Punjena pastrmka u vinu**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2-3 kg velika pastrmka
- 1-2 šargarepe
- peršun po želji
- sok od 2 limuna
- 150 ml belog vina
- 10-15 cešnjeva belog luka
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- ulje
- voda

### **Priprema**

Ribu ocistiti, oprati i osušiti. Posoliti celu i ostaviti da odstoji preko noci. U pleh sipati ulje i vodu i staviti pastrmku. Ribu zasecemo na više mesta i polijemo limunovim sokom.

Šargarepu sitno isecemo, kao i peršun i beli luk. Pomešamo. Filom punimo pastrmku. Red fila, zatim ulje, vegetu, limunov sok. Punimo sve dok ima fila. Zatvorimo ribu.

U svaki zasek stavimo vegetu i cešanj belog luka, pa polijemo ribu vinom. Pokrijemo foliju i pazimo, da se riba na zalepi za foliju.

Ribu pecemo 1 h i 30 minuta na 250 C, zatim otkrijemo ribu i pecemo, još pola sata da porumeni.