

Plethenice od pastrmke



Sastojci

Potrebno je:

- 3 pastrmke od 300-400g
- 1 kesica majoneza
- 1 kašika pavlake
- mirojija
- limun
- so
- biber

Priprema

Pastrmku iseci na pola, pažljivo izvaditi kost, pa svaku polovinu, opet raseci na pola, napraviti plethenice. Poredjati u podmazan pleh, pa peci u rerni.

Kada bude gotovo, poslužiti sa sosom od pomešane pavlake, majoneza, mirodjije, malo soli i bibera.