

# **Pržena pastrmka sa pireom od šampinjona**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Osnovni sastojci**

- **4** pastrmke
- **1/2**limuna
- **po potrebisoli**
- **po potrebibera**
- **po potrebibrašna**

### **Ostali sastojci**

- **250 g**šampinjona
- **1 caša**pavlake
- **po potrebisoli**
- **po potrebibera**
- **po potrebimiroje**

## **Priprema**

Pastrmku ocistiti, oprati, osušiti. Preliti je limunovim sokom. Posoliti, pobiberiti i uvaljati u brašno pa ih ispržiti na vrelom ulju.

Ocistiti i oprati luk i šampinjone. Luk iseci sitno a šampinjone na listice. Dinstati luk na malo ulja oko 3 minuta, dodati šampinjone pa dinstati dok sva tecnost ne ispari. Dodati so, kašiku brašna, biber i pavlaku pa dinstati još malo. Prohладити па izmiksati u blenderu. Servirati pire sa pastrmkom i ukrasiti miroijom.

**Savet**