

Pastrmka u vinu sa krompirom



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pastrmke
- 150 gmargarina
- 150 gkajmaka
- 300 gšampinjona svežih
- 2 glavicecrveni luk
- 6 češnjabelog luka
- 1/2limuna
- 2 dlbelo-poluslatko vino
- malosoli
- malobiljne soli sa belim lukom
- malobibera mlevenog
- malozacina za povrce
- malozacina za ribu
- 3krompira
- 2 listazelja

Priprema

Pastrmke dobro oprati hladnom vodom i ocistiti od zaostale krljušti. Uviti u papirni ubrus pojedinačno da upije vodu. Glavice crnog luka ocistiti i sitno iseckati.

U tiganj staviti 50 g margarina i 50 g kajmaka i na njemu polagano dinstati luk. Kad se luk udinsta dodati šampinjone i zacine za povrce, zacin za ribu, biljnu so sa belim lukom i malo soli.

Kada se sve udinsta procediti smesu i ostaviti u cediljki da se ohladi, a masnocu sacuvati u drugoj posudi.

Krompir skuvati, očištiti i iseci na komade i staviti u tiganj sa masnocom od dinstanja. Posuti sa sitno iseckanim zeljem izmesati i ostaviti.

Foliju dovoljne velicine da blago omota jednu pastrmku na jednom kraju i sa strana zavrnuti. Staviti dva tanka reznja margarina, a izmedju kajmaka. Na to staviti pastrmku i Foliju dovoljne velicine da blago omota jednu pastrmku na jednom kraju i sa strana zavrnuti. Staviti dva tanka reznja margarina, a izmeu kajmaka. Na to staviti pastrmku.

Pastrmku puniti sa ohladjenom smesom. Kad je napunjena na gornji deo takoe staviti dva tanka reznja margarina i kajmaka. Sipati 1 dl vina i limunovog soka pažljivo zaviti da vino ne iscure. Isto pomoviti sa drugom pastrmkom.

Na dno tepsije staviti foliju dovoljno veliku da pokrije pastrmke uvijene u foliju. Staviti pastrmke pokriti folijom i peci 40 minuta na 170 stepeni. Kad je pecenje završeno pažljivo odmotati pastrmke i prebaciti na ugrejani tanjir za serviranje. Preostalim sokom zaliti krompir i staviti krompir da se dinsta na tihoj vatri dok tecnost neispari. Tako dinstani krompir prebaciti na tanjir za serviranje izmedju dve pastrmke. Sve preliterati sa limunovim sokom.

Savet

Uz ovo jelo servirati vino "Muskat otonel" berba 1993 god hladjeno na 12 stepeni.