Pecena pastrmka sa šampinjonima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pastrmke
- **1/2 šoljice**maslinovog ulja
- **1 pakovanje**šampinjona
- **1/2 sruka**praziluka (srednje velicine)
- **5 cena**belog luka
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice**bibera
- so po potrebi
- **1**limuna
- **malo**prezli
- **1/2 kašicice**bibera

Priprema

Pastrmku ocistiti i istrljati sa solju, pa oprati, jer se tako najbolje opere. Osušiti je sa krpom okolo. Premazati je sa maslinovim uljem i suvim biljnim zacinom i sa malo soli, pa odložiti.

Pecurke oprati i iseci na deblje listove.

Beli luk ocostiti i iseckati sitno. Praziluk iseci na kolutove. Ukljuciti rernu na 220 stepeni da se greje.

Pleh namazati uljem, pa složiti isecene pecurke, zatim praziluk, sitno iseckan beli luk, biljni zacin, malo soli, bibera po potrebi i peršuna.

Odozgno staviti riibu, pa dodati sok od 1 linuna i posipati malo prezli na svaku ribu. Staviti u zagrejanu rernu.

Peci oko 50 minuta na 220 stepeni.

Savet

Peurke možete podeliti i ostale sastojke pa staviti odozgo na ribu, po svojoj želji. Ja sam stavila sve po plehu, pa odozgo ribu. Peenje je gotovo, kada riba dobije žukastu boju. Probajte, veoma je ukusno.