

Kuvana pastrmka



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pastrmke
- 1 l vode
- 3-4 kasike vinskog sirceta
- manja glavica crnog luka
- koren šargarepe
- manji koren peršuna
- 1-2 cena belog luka
- lovorov list
- biber u zrnju
- so

Priprema

Vodi dodati so i ostale dodatke, zagrejte je dok ne uzavri. Pastrmku ocistiti, oprati, nakapati sokom od limuna. Vodu sa dodacima ostaviti da kuva oko 20 minuta, zatim spustiti pripremljenu ribu. Kuvati je na umerenoj vatri 15-20 minuta. Ostaviti samo kratko vreme da se malo ohladi, zatim je oprezno izvaditi iz vode, preliti uljem ili zagrejanim maslacem i posuti seckanim peršunovim listom, ukrasiti kriškama limuna.

Servirati sa krompirom kuvanim bez ljuske i posutim seckanim peršunovim listom.