

Pastrmka nadevana pilecom džigericom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pastrmke
- 200 g pilece džigerice
- 100 g šampinjona isecenih na listice
- 100 g maslaca
- 5 dl belog vina
- 1 dl kisele pavlake
- sok od 1 limuna
- biber
- so

Priprema

Očišćeni pastrmku posoliti i pobiberiti, ispuniti pilecom džigericom. Zašiti ribu belim koncem i staviti u sud za pečenje. Dodati pecurke popržene na maslacu. Naliti vinom i staviti da se pece na umerenoj temperaturi 225°C. Sok treba da uvri napola. Odstraniti beli konac, preliti ribu pavlakom i sokom od limuna. Služiti odmah.