

Pastrmka sa bananama



Sastojci

Potrebno je:

- 4 pastrmke od 150 - 180 g
- 4 banane
- 150 g maslaca
- 1 limuna
- 2 narandže
- bibera
- so

Priprema

Očistiti pastrmke, rasporiti ih sa leđa i izvaditi kost. Posoliti pobiberiti. Banane oljuštiti i uvaljati u brašno. Banane staviti po jednu u svaku pastrmku. Pastrmku zašiti belim koncem. Ovako pripremljene pastrmke spustiti na zagrijan maslac i ispržiti sa obe strane da porumene. Staviti ih na ciniju. Preliti sa limunom i maslacem u kome su pržene. Pre služenja izvaditi konac. Ukrasiti kolutovima narandže.