

Pastrmka punjena šargarepom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pastrmke (3 komada)
- **2** šargarepe
- **2** cenabelog luka
- **1** kašik balzamiko sirce
- **100 ml** belog suvog vina
- so
- biber
- majcina dušica
- šećer
- **1** limun
- maslinovo ulje

Priprema

Ocišcene pastrmke zaciniti solju, biberom i majcinom dušicom sa obe strane kao i iznutra. Šargarepu izrendati, dodati sitno iseckan beli luk, so, prstohvat šećera i balzamiko sirce. Izmešati, puniti pastrmke i reati u odgovarajuću posudu za pecenje. Preliti sa belim vinom i maslinovim uljem, prekriti aluminijumskom folijom i ubaciti u zagrejanu rernu na 200 C, oko pola sata. Skinuti foliju i nastaviti sa pecenjem. Ispecene pastrmke poprskati sa sokom od pola limuna. Preostalu polovinu iskoristiti za dekoraciju.

Savet