

## *Pastrmke iz rerne*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** vecepastrmke
- **2 kašikeseckane** šargarepe
- **1 kašikaseckanog** celera
- **1 kašikaseckanog** praziluka
- **malokrupne** aleve paprike
- **malomorske** soli
- **1/2**limuna
- **0,5** dlulja
- **malobrašna**

### **Priprema**

Očišćene pastrmke posoliti i preko njih preliti sok od 1/2 limuna, ostaviti tako petnaestak minuta da upiju so i limun. Seckano povrće sjediniti pa podeliti na dva dela. Povrće staviti u utrobu pastrmke pritisnuti rukom da lepo prilagne. U ciniju staviti brašno i lagano vodeći račun da povrće ostane unutra uvaljati pastrmke u brašno. Podmazati pleh i položiti pastrmke, odozgo ih preliti uljem i staviti u zagrejanu rernu. Peci dvadesetak minuta na dvesta stepeni dok porumene.

### **Savet**