

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**
- **1/2limuna**
- **0,5 dlulja**
- **malobrašna**

Priprema

Ocišcene pastrmke posoliti i preko njih preliti sok od 1/2 limuna, ostaviti tako petnaestak minuta da upiju so i limun Seckano povrce sjediniti pa podeliti na dva dela.Povrce staviti u utrobu pastrmke pritisnuti rukom da lepo prilegne. u ciniju staviti brašno i lagano vodeći racuna da povrce 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