

Kuvane pastrmke



Sastojci

Potrebno je:

- 8 manjih pastrmki
- 1 koren šargarepe
- 1 koren peršuna
- 1 koren paškanata
- 2 glavice crnog luka
- 1 do 2dl sirceta
- 10 zrna bibera
- lovorov list
- so

Priprema

Pastrmke ocistite, operite, posolite spolja i iznutra pa ih složite jednu pored druge u vecu plitku šerpu.

Ovako poređanu ribu prelijte rastvorom od dve trecine vode i jedne trecine sirceta da ogrezne. Ocistite i isecite na kolutice zelen, a luk na rebarca pa to povrce rasporedite između pastrmki.

Pre nego što šerpu stavite na vatru dodajte lovor i biber. Kuvajte poklopljeno oko pola sata. Ovo jelo može da se služi i toplo i hladno.