

# *Pastrmka na salcburški nacin*



## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- 4 manje pastrmke
- 100 ml belog vina
- 200 ml slatke pavlake
- 100 ml kisele pavlake
- 40 g maslaca
- 2 jajeta
- 1 limun
- 1 главица crnog luka
- 1 kašicica šafrana
- kukuruzno brašno
- pšenicno brašno
- kombinovani zacini
- ulje

## **Priprema**

Pastrmke isecite na filete, pospite kašicicom zacina, nakapajte limunovim sokom i dosolite po želji. Ostavite da se mariniraju dok vi na 30 g maslaca ispržite luk, koji cete, zaliti vinom.

Kada vino ispari, dodajte slatkú i kiselu pavlaku, so, beli biber i zacine i ostavite da se kuva nekoliko minuta.

Procedite, dodajte preostali maslac i šafran i kratko prokuvajte. Filete uvaljajte u brašno, jaja i kukuruzno brašno, pa ispržite u zagrejanom ulju.

Poslažite po dva fileta na zagrejani tanjur, dodajte prilog od povrca i prelijte sosom od šafrana.