

Pastrmka na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 srednje**pastrmke
- **2 cen**abelog luka
- **4 kaš**ikiceseckanog svežeg peršuna
- **1/2** soka od limuna
- **2 kaš**ikicebiljnog zacina
- **malosoli**
- **4 kaš**ikemaslinovog ulja
- **4 kaš**ikebrašna
- ulje za prženje

Priprema

Pastrmku ocistiti, oprati i osušiti ubrusom. Beli luk i peršunov list sitno iseckati. U to dodati biljni zacin, maslinovo ulje i promešati. Svaku pastrmku napuniti ovim nadevom iznutra. Spolja ih poprskati limunovim sokom i posoliti. Ostaviti preko noci u frižideru ili bar tri sata pre pecenja. Zatim ih uvaljati u brašnu i pržiti na malo ulja. Možete ih uviti u foliju i peci u rerni oko pola sata. Servirati uz krompir salatu.

Savet