

Pastrmka u šampanj-sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 4 pastrmke po 250 g
- 20 g butera
- 4 dl šampanjca
- 2 glavice crnog luka
- 1 čaša kisele pavlake
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Luk iseckati i staviti u ovalni sud premazan buterom (od keramike ili vatrostalnog materijala). Pastrmke ocistiti, oprati, osušiti papirnom salvetom, posoliti, posuti biberom, položiti preko luka i posuti parčicama butera. Šampanjac ili penušavo vino pomešati sa pola čaše pavlake i preliti. Peci u zagrejanj rerni oko 20 minuta na tihoj vatri. Pastrmke staviti na zagrejan duboki tanjir. Sok procediti, pomešati sa ostatkom pavlake, malo podgrejati, preliti preko pastrmki i posuti iseckanim peršunovim listom. Garnirati sa kolutovima limuna. Služiti sa krompir salatam.