

Pastrmka u vinu iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pastrmke
- **po potrebi**najboljeg belog vina
- **6**lovorova lista
- **po potrebi**brasno
- **100 ml**maslinovog ulja
- **1**limun
- **po potrebi**biljni zacin
- **po potrebi**so

Priprema

Svežu pastrmku rasporiti, ocistiti i izvaditi joj utrobu. Oprati pastrmku i posoliti je i zaciniti biljnim zacinom.

Pastrmku uvaljati u brašno pa je poreati u odgovarajucem sudu prelive maslinovim uljem. Pastrmku preli sa najboljim vinom (ili koje imate) toliko vina da prekrije ribu. Da riba u njemu ogrezne. Poreati odozgo lovorovog lista.

Zagrejati rernu na 200C i peci ribu u rernu oko 30 minuta. Kada je riba gotova prethodno iscediti sok od jednog limuna i preliati ribu. Ribu servirati sa krompir salatam i povrćem.

Savet

Pastrmka je na ovaj način je vrlo ukusna. Što je bitno peče se u rernu. Ne oduzima puno vremena. Pastrmku služiti toplu uz povrće i limunom na kolutove. Prijatno vam želim!