

## **Pastrmka sa gljivama**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 pastrmke
- 300 g gljiva
- limun
- 3 kašike majoneza
- 2 kašike pavlake
- brašno
- ulje
- so

### **Priprema**

Pastrmke ocistiti, posoliti i nakapati limunovim sokom i ostaviti da stoje 15 minuta. Zatim ih uvaljati u brašno i peci u vrelom ulju dok ne dobije zlatno-smeu boju, pa ih ostaviti na topлом mestu. Na istom ulju ispržiti 300 g sitnih gljiva. Kad sva tecnost uvri dodati 2 kašike kisele pavlake, malo soli i majoneza. Ovim umakom prelijemo pastrmke i serviramo odmah.