

Socna pastrmka sa blitvom i krompirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3pastrmke
- 4 **vec**akrompira
- 2 **veze**blitve
- 7 **ceš**njevabelog luka
- 8 **kaš**ikamaslinovog ulja
- 1 **dl**belog vina
- 1/2 sok od limuna
- 1/2limuna isecenog na krugove
- 2 **kaš**ikeperšunovog lišca
- **po uk**ususo
- **po uk**usubiber
- **po uk**usuruzmarin
- **za dekoracij**ucrvena paprika
- **za dekoracij**uceri paradajz
- **za dekoracij**ulimun
- **za dekoracij**umiroija

Priprema

Priprema pastrmke: Pastrumku ocistiti, oprati i staviti u pleh obložen alu folijom. Posoliti je, pobiberiti, premazati suvim biljnim zacinom. Napraviti marinadu od 5 kašika maslinovog ulja, belog vina, suvog ruzmarina, soka od limuna, iseckanog peršuna i 3 cena belog luka, pa jedan deo staviti u ribu, a ostatkom ribu preliti. Zagrejati rernu na 200 stepeni C, ribu prekriti folijom i peci oko 25 minuta. Desetak minuta pred kraj pecenja, foliju otkriti da se riba zapece.

Priprema blitve i krompira: U zagrejan tiganj staviti 3 kašike maslinovog ulja i propržiti 4 cena belog luka, brzo mešajući da ne izgori, pa dodati 4 velika, na kockice isecena krompira, kratko vreme pržiti, a zatim dodati 7 dl vode da provri, kao i opranu i krupno isecenu blitvu bez korena. Kuvati na srednjoj temperaturi, a posle 10 minuta kuvanja blitvu promešati sa krompirom i kuvati dok se krompir ne skuva. Kada se blitva sprema na ovaj način, maslinovo ulje nema tako jak miris. Dekorirati isecenom crvenom paprikom, ceri paradajzom, svežom miroijom i kriškama limuna.

Savet