

Socna pastrmka sa blitvom i krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pastrmke
- 4 vecakrompira
- 2 vezeblitve
- 7 cešnjevabelog luka
- 8 kašikamaslinovog ulja
- 1 dlbelog vina
- 1/2 sok od limuna
- 1/2 limuna isecenog na krugove
- 2 kašikeperšunovog lišca
- po ukususo
- po ukusubiber
- po ukusuruzmarin
- za dekoraciju crvena paprika
- za dekoraciju celeri paradajz
- za dekoraciju limun
- za dekoraciju mirojia

Priprema

Priprema pastrmke: Pastrumku ocistiti, oprati i staviti u pleh obložen alu folijom. Posoliti je, pobiberiti, premazati suvim bilnjim 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 zapeci.

Priprema blitve i krompira: U zagrejan tiganj staviti 3 kašike maslinovog ulja i propržiti 4 cena belog luka, brzo mešajuci 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 spremna na ovaj nacin, maslinovo ulje nema tako jak miris. Dekorisati isecenom crvenom paprikom, ceri paradajzom, svežom miroijom i kriškama limuna.

Savet