

## Božićna pastrmka



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4pastrmke
- 2 glavicebelog luka
- bosiljak
- ruzmarin
- peršun
- šargarepa
- crveni luk
- limun

### Priprema

Na pleh staviti pek papir i izdici ivice papira, ribu ocistiti, oprati i usoliti, unutrašnjost ribe napuniti seckanim belim lukom i nakapati je maslinovim uljem. Ostaviti tako pripremljenu ribu tokom noci, sutradan ribu po površini zaseci i otvore napuniti mešavinom (belog luka, bosiljka, ruzmarina, peršuna i maslinovog ulja). Rernu zagrejati na 200 C, a u me?uvremenu pored ribe pore?ati limun na kriške i kolutove šargarepe i scaku politi sa maslikovim uljem. Staviti ribu da se pece 40-tak minuta. Služiti je uz krompir salatu i blitvu.

### Savet