

Božicna pastrmka



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pastrmke
- **2** **glavice**belog luka
- bosiljak
- ruzmarin
- peršun
- šargarepa
- crveni luk
- limun

Priprema

Na pleh staviti pek papir i izdici ivice papira, ribu ocistiti, oprati i usoliti, unutrasnjost 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 meuvremenu pored ribe poreati 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