

Pastrmka u belom vinu i zacinima



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pastrmka (ocišcena)
- **100 ml**belog vina
- **1** limun
- **3 cjenjabelog luka**
- **1 kašikasvežeg sitno seckanog peršuna**
- **po potrebiulja**

Zacini:

- **1 prsohvatsuvog biljnog zacina**
- bibera
- ruzmarina
- majcine dušice
- bosiljka

Priprema

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Pastrmku dobro oprati hladnom vodom i osušiti je ubrusom. U posebnoj manjoj posudici ili šoljici sjedini sve zacine, malo ulja, belo vino, peršun, sitno iseckan beli luk i par kapljica limunovog soka.

Potom pastrmku malo pouljiti i staviti na parce aluminijumske folije. Premazati pastrmku sa obe strane napravljenom smesom. Potom isecemo limun na listove i stavimo par listova unutar nje, par listova odgore.

Uvijemo pastrmku u foliju i zatvorimo lepo, da se ona unutra polako kuva.

Peci u rerni na 200 stepeni 20 minuta. Potom raseci foliju i zapeci pastrmku još 5 minuta, da porumeni.

Pastrmku skloniti sa folije i poslužiti uz prilog po želji sa cašom belog vina. Posluženu i vrucu pastrmku malo poprskati limunovim sokom.

Pastrmku u napravljenoj smesi i uvijenoj u foliji možete marinirati 1 sat, radi lepšeg i punijeg ukusa. Ja sam je jednom prilikom izmarinirala i ostavila u frižideru 1 dan pre spremanja. Bila je fenomenalna.

Savet

Ovako pripremljena pastrmka se topi pri svakom zalogaju, jer se unutar folije kuva. Koske možete odvojiti jednim pokretom. Vredi probati! Prijatno!