

Pastrmka u crvenom vinu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pastrmke (ocišcene)
- 2 limuna
- 6 cijenjabelog luka
- 150 ml crvenog vina
- 2 kašikesvežeg seckanog peršuna
- po željibibera
- suvog biljnog zacina
- po potrebiulja

Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Pastrmke dobro oprati i osušiti na ubrusu.

U odgovarajućoj posudici sjediniti vino, peršun, zacine, sitno iseckan beli luk, malo ulja i par kapljica limunovog soka. Svaku pastrmku prebaciti na parce folije, premazati ih marinadom sa obe strane i unutra. Potom naseći limun na tanje listove pa staviti unutar pastrmki i odgore. Svaku pojedinacno pastrmku dobro zatvoriti i uviti u foliju.

Peci na 200 stepeni 20 minuta. Posle raseći foliju i pustiti pastrmke da se zapeku, da lepo porumene još 5 minuta.

Poslužene pastrmke poprskati limunovim sokom i poslužiti uz željeni prilog. Mekano i socno meso je pravi raj za nepce.

Savet

Iako je poznato da uz ribu najbolje ide belo vino, pastrmka spremljena sa crvenim vinom je isto tako pun pogodak. Prijatno!