

Pastrmka u medu i žalfiji



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pastrmke
- 2 **kašik**meda
- 2limuna
- 4 **cenj**abelog luka
- **po potrebi**ulja

Zacini:

- 1 **kašicica**suve žalfije
- **po želji**suvog biljnog zacina
- bibera
- bosiljka
- suvog peršuna

Priprema

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Očišcene pastrmke dobro oprati i osušiti na ubrusu. U odgovarajucoj posudici sjediniti ulje, par kapljica limunovog soka, zacine, med, sitno iseckan beli luk, malo narandane korice limuna.

Pastrmke prebaci na parce aluminijumske folije, marinadom iz premazati unutra i spolja, dodati im po par kolutova limuna. Obe pastrmke pojedinačno dobro zatvoriti, uviti u foliju.

Peci u rerni na 200 stepeni 20 minuta. Zatim raseci foliju i ostaviti da se zapeku još 5 minuta.

Pastrmke odvojiti od folije i služiti uz željeni prilog sa još par kapljica limunovog soka.

Savet

Još jedan ukusan recept za pastrmku. Prijatno!