

Pecena pastrmka sa povrćem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 očišćene pastrmke
- 5-6 krompira
- 1 veća šargarepa
- oko 200 g šampinjona
- malo karfiola ili brokule
- 3 cenabijelog luka
- po ukusu soli
- 1 kašik mješavine začina
- malo bibera
- ulje

Priprema

Očišćene pastrmke posušiti, začiniti po ukusu. U svaku staviti po cen bijelog luka, narezan na listice. Krompir oguliti, oprati i narezati, pa do pola skuhati. Zajedno sa krompirom skuhati i narezanu šargarepu. Šampinjone narezati na parcad. Ja sam stavila i malo brokule; i karfiol je odlican izbor. Povrće začiniti (so, biber, mješavina začina). Staviti u pleh, obložen papirom za pečenje, pastrmke, kao i povrće.

Pokapati uljem, pa peci u pecnici zagrijanoj na 200 C nekih 20-25 minuta.

Poslužiti toplo!

Savet