

Pecena pastrmka sa povrcem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3ocišcene pastrmke
- **5-6**krompira
- **1**veca šargarepa
- **oko 200** gšampinjona
- **malokarfiola ili brokule**
- **3 cenabijelog luka**
- **po ukususoli**
- **1 kašikamješavine zacina**
- **malobibera**
- ulje

Priprema

Ocišcene pastrmke posušiti, zaciniti 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. Povrce zaciniti (so, biber, mješavina zacina). Staviti u pleh, obložen papirom za pecenje, pastrmke, kao i povrce.

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

Poslužiti toplo!

Savet