Grilovano povrce i pastrmka iz rerne



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**pastrmke
- **3 korena**srednje šargarepe
- **3 glavice**cvekle
- **3**batat narandžasta krompira
- **3**crvene sveže paprike
- **po ukusu**soli
- **malo**ruzmarina
- **1**limun

Priprema

Ocišcene pastrmke oprati, posoliti ih, utrljati sušeni ruzmarin. Nacediti sok od jednog limuna. Sve dobro utrljati u pastrmke da upiju sve sokove i mirise. Ostaviti ih sat vremena, onda poreatiu vatrostalnu posudu podmazanu uljem.Sa strane naliti jednu malu šoljicu vode. prekriti folijom i staviti u rernu zagrejanu na 220 stepeni. Peci pola sata, onda skloniti foliju i nastaviti pecenje još petnaestak minuta. Kada dobiju lepu boju izvaditi ih iz rerne.

Povrce oljuštiti, iseci na tanje komade, krugove ili štapice, povašoj želji. Malo posoliti. Zagrejati gril tiganj i na laganoj vatri grilovati povrce. Prvoonotvre, cveklu i šargarepu, zatim batat i papriku.

Sve servirati i poslužiti uz zelenu salatu.

Savet