

Pastrmka na roštilju



Sastojci

Potrebno je:

- 4 pastrmke
- 1 glavica crnog luka
- 1 paradajz
- 1 paprika
- peršunovo lišće
- ulje
- limun
- biber
- so

Priprema

Svežu pastrmku dobro oprati u hladnoj vodi i ispeci je celu sa obe strane na roštilju. Pecenoj ribi nožem raseći leđa od glave do repa. Sad pažljivo odojite kost, izbacite utrobu pa ribu posoliti i pobiberiti.

Spremiti nadev na sledeci nacin: iseci sitno crni luk, paradajz, papriku i peršunovo lišće. Sve pomešati pa ovim nadevom napuniti mesto gde je bila utroba ribi. U tiganj stavite 1/4 l ulja i kad ovo provri, vrućim uljem prelite celu ribu. Zatim prelite limunovim sokom. Služiti hladno.