

Pastrmka na kajmaku



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg pastrmke
- 200 g kajmaka
- 4-5 cešnjeva belog luka
- 1dl vinskog sirceta
- 50g brašna
- limun
- so

Priprema

Ribu ocistiti, oprati i prosušite. Potom je isecite na veće komade, poprskajte ih limunovim sokom i posolite. Ostavite ribu da odstoji sat vremena na hladnom mestu. U tiganju rastopite kajmak, pa u njega spustite ribu koju ste prethodno uvaljali u brašno. Pecite pastrmku na tihoj vatri. U meuvremenu izgnjecite beli luk i izmešajte ga sa sircetom. Kad riba bude lepo pecena izvadite je i položite na zagrejanu ciniju, pa prelijte mešavinom belog luka, sirceta, a odozgo prelijte preostali kajmak. Uz ovako pripremljenu ribu bice dovoljno da poslužite obareni krompir.