

## *Pastrmka na seoski nacin*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- pastrmka 3 komada (to je oko 900 g)
- so po ukusu
- 3 kašike suvog biljnog zacina
- 50 g brašna T-500
- 1 dl suncokretovo ulje
- sok od 1 limuna

#### **Za dekoraciju:**

- po želji (u opvom slucaju je limun, pomorandža, zelena salata, krastavci, paprika)

### **Priprema**

Tri komada pastrmke predhodno ocistiti, ukoliko kupite svežu pastrmku. Postupak cišćenja je: Iseci uz duž trbušni deo celom dužinom od repa do glave i iscupati svu iznutricu, tako?e je bitno odkloniti i škrge iz glave, kako kasnije tokom prženja, pastrmka ne bi dobila gorak ukus.

Zatim dobro oprati vodom. Ocediti. Ribu posoliti po ukusu, ali ne previše, jer zatim u svaku ribu staviti po malu kašiku zacina ili vegete, rasporediti po unutrašnjosti, ali paziti da tokom prženja sadržaj ne iscure, ribu okretati pažljivo najbolje metalnom štipaljkom za roštilj.

Zatim svaku ribu uvaljati sa obe strane u brašno, i pržiti u zagrejanom ulju (proveriti sa mrvicom brašna, da li je ulje zagrejano, jer bitno je ne spuštati ribu u hladno ili nedovoljno zagrejano ulje).

Kako bi se izbeglo skidanje kožice ili lomljenje ribe tokom prženja, ribu pržiti na umernoj temperaturi, da prvo

uhvati pokoricu i porumeni sa jedne strane, pa tek onda okrenuti da se prži sa druge, jer u suprotnom ce doći do raspadanja ribe.

Ukupno vreme prženja je oko 20 minuta.

Tokom serviranja ribu preliti sa sveže iscijeđenim sokom limuna. **PRIJATNO!**