

Ukusna pastrmka



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g krompira
- 250 g paradajza
- 1 glavica crnog luka
- 50 g maslinovog ulja
- so
- biber
- 200 ml belog vina
- 3 pastrmke
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Sitno iseckan crni luk upržiti na ulju, dodati na kocke isecen krompir i sitno iseckan paradajz. Promešati, naliti vinom, posoliti, pa dinstati oko 10 minuta.

Pastrmke ocistiti i usoliti.

Izdinstano povrce sipati u vatrostalnu ciniju i odozgo poredjati ribe.

Peci na 200 stepeni oko 40 minuta.