

Pržena pastrmka sa pireom od šampinjona



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Osnovni sastojci

- 4 pastrmke
- 1/2 limuna
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** bibera
- **po potrebi** brašna

Ostali sastojci

- 250 g šampinjona
- 1 kašapavlake
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** bibera
- **po potrebi** miroije

Priprema

Pastrmku ocistiti, oprati, osušiti. Preliti je limunovim sokom. Posoliti, pobiberiti i uvaljati u brašno pa ih ispržiti na vrelom ulju.

Ocistiti i oprati luk i šampinjone. Luk iseci sitno a šampinjone na listice. Dinstati luk na malo ulja oko 3 minuta, dodati šampinjone pa dinstati dok sva tecnost ne ispari. Dodati so, kašiku brašna, biber i pavlaku pa dinstati još malo. Prohladiti pa izmiksati u blenderu. Servirati pire sa pastrmkom i ukrasiti miroijom.

Savet