

Pastrmka sa orasima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pastrmke
- **150 g**oraha
- **100 g**ulja
- 2šargarepe
- 2sveže paprike
- **1 glavica**crnog luka
- so

Za krompir salatu:

- **500 g**krompira
- **100 g**paradajz pire
- **1 glavica**crnog luka

Priprema

Glavicu crnog luka sitno isecemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Orahe naseckamo. Kada luk omekša u tiganj dodamo iseckane orahe. Pekac ili vatrostalnu posudu pouljimo. Unutrašnjost pastrmki napunimo filom iz tiganja i poreamo u posudu za pečenje. Prelijemo paradajz pireom. Preostali fil naneseemo na pastrmke i poprskamo uljem. Pecemo 60 minuta u rerni zagrejanom na 200 stepeni. Uz ribu pripremljenu na ovaj način najbolje je poslužiti salatu od krompira. Da li ste znali da umesto sirceta za ovu salatu ukusnije je preliti je paradajz pireom. Probajte i uverite se, sigurno će vam se dopasti. Skuvati 1/2 kg krompira, u slanoj vodi. Prohladjen krompir seci na sitnije parcice i dodati jednu glavicu crnog luka isecenog na režnjeve. Pouljiti i dodati 2-3 kašike paradajz pirea umesto sirceta. Sve dobro izmešati i po potrebi dosoliti.

Savet

Mnogo je ukusnija salata ako je prelijete paradajz sosom, nego siretom, probajte i uverite se.