

# Pastrmka na tavi

## Pastrmka na tavi

500 g fileta dimljene pastrmke  
4 glavice crnog luka  
1 kašika mediteran ulja  
1 kašičica krupne morske soli  
1 kašičica bibera šarena mešavina  
1 šolja pirinča  
1,5 čaše vode

## Zaprška

3 kašike mediteran ulja  
1 kašičica dimljene slatke mlevene paprike

## Dekoracija

$\frac{1}{2}$  veze svežeg peršuna

## Način pripreme

Pripremiti pliću i širu šerpu, koja može da se stavi i u rernu i u nju sipati ulje. Luk sitno iseckati, pa dodati na vrelo ulje. Luk dugo dinstati na ulju dok se ne karamelizuje. Dodati zatim pirinač, nastaviti dinstanje da postane staklast. Ribu iseći, pa poređati po vrhu. Dodati vodu da ogrezne, a zatim začiniti. Peći u rerni na 200°C 10 minuta.

Za zapršku zagrejati ulje, dodati kašičicu paprike i skloniti sa vatre. Vrućim uljem preliti ribu, luk i pirinač i vratiti u rernu na još 10 minuta.

Sitno seckani peršun posuti po gotovom jelu.