

# Pastrmka splavarka

## Za 2 osobe

2 pastrmke  
300 g krompira  
2 čena belog luka  
1 kašika suvog začina  
so i biber po ukusu

## Prilog

300 g mešavine povrća  
1 kašika kisele pavlake

## Način pripreme

1. Krompir oljuštiti i iseći na tanke komade.
2. Pastrmku očistiti i dobro začiniti suvim začinom. U pastrmku staviti sitno seckani beli luk i ostaviti ih sa strane.
3. Pekač dobro nauljiti, a u njega staviti krompir začinjen solju i biberom. Preko krompira staviti pastrmku.
4. Peći u poklopljenom pekaču 20 minuta na 180 stepeni.
5. Servirati sa dinstanim povrćem u koje se pred kraj dinstanja doda kašika kisele pavlake.