

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.