

Punjena pastrmka i lisinski kačamak

Punjena pastrmka

2 pastrmke
50 ml limunovog soka
80 g šampinjona
1 praziluk
50 g korena celera
50 g korena peršuna
1 kašika suvog začina
2 čena belog luka
ulje
malo svežeg peršuna
so

Lisinski kačamak

300 g kukuruznog belog brašna
150 g slanine
1 praziluk
30 g šampinjona
1 kašika kajmaka
100 g zrelog belog sira
2 kašike ajvara
voda

Način pripreme

1. **Punjena pastrmka:** Pastrmku očistiti, posoliti i preliti limunovim sokom i ostaviti u frižideru 24 sata. Nakon toga pastrmki izvući kičmu i plućne kosti. U tiganju zagrejati ulje, praziluk iseći na rebarca i staviti u tiganj sa zagrejanim uljem. Peršun i celer izrendati i dodati u tiganj. Pečurke i beli luk iseći na listiće i dodati u tiganj. Sve zajedno dinstati 15 minuta. Začiniti suvim začinom i promešati. Pastrmku napuniti povrćem i zatvoriti ražnjićem, staviti je u pleh obložen papirom za pečenje. Preliti ribu sa malo ulja i peći je u zagrejanom rerni na 150 stepeni, 20 minuta. Gotovu pastrmku posuti svežim peršunom.

2. **Lisinski kačamak:** U tiganju propžiti sitno sečenu slaninu, pa kada pusti masnoću i postane hrskava dodati sitno seckani praziluk i šampinjone. Nastaviti prženje dok praziluk i šampinjoni ne omekšaju. Ostaviti sa strane. U kipuću vodu staviti kašiku kajmaka, pa polako uz mešanje dodavati kukuruzno brašno i kuvati. Kačamak treba da bude malo ređi. Pola vrućeg kuvanog kačamaka izliti u posudu za serviranje, pa preko polovinu fila. Preko fila izmrviti krišku sira i staviti malo ajvara. Preliti ostatkom kačamaka i posuti ostatkom fila.