

Trešena pastrmka

Za 4 osobe

2 pastrmke
2 veze mladog luka
1 veza pešuna
1 kašičica soli
1 kašičica bibera
sok 1 limuna
2 kašike ulja za prženje
200 g blitve
3 čena belog luka
3 čeri paradajza
100 g rukole
3 veze rotkvica
1 baget hleb
3 kašike maslinovog ulja

Način pripreme

1. Očišćenu pastrmku ispržiti na malo ulja u tiganju.
2. Dok se pastrmka prži, iseckati sitno crni luk i peršun.
3. U odgovarajućem tiganju kratko prodinstati blitvu i beli luk na malo ulja.
4. Isprženu ribu očistiti od kostiju i kože i staviti u odgovarajuću činiju, dodati crni luk, peršun, dinstanu blitvu, sok od 1 limuna i začiniti solju i biberom. Sve dobro povezati.
5. Servirati na bagetu sa svežim čeri paradajzom, rukolom i svežim rotkvicama. Preliti sa malo maslinovog ulja.