

# 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.