

# Recepti po preporuci kuhinje hotela "Stari Banat": Punjena pastrmka na vinogradarski način

Punjena pastrmka na vinogradarski način

Svežu pastrmku očistiti i dobro prosušiti. Od praziluka, pečuraka i korenastog povrća napraviti nadev kojim ćemo napuniti pastrmku.

Ribu preliti belim vinom i belim lukom zaciniti, peći u rerni na 180 stepeni 30 min.

U šerpicu dodati luk, paradajz, maslinke, sušeni paradajz i dinstati 5min. Nakon toga dodati beli luk i belo vino nastaviti sa kuvanjem oko minit, pa dodati pelat, začiniti.

Ribu servirati sa prethodno napravljenom garniturom od blitve i krompira i preliti vinogradaskim sosom.

Namirnice:

Pastrmka 300g

30g praziluka

50g pečuraka

30g sargarepe

30g graška

30g celera

100g pirinča

Za preliv

50g Ljubičastog luka

30g crnih maslina

30g čeri paradajza

30g sušenog paradajza

200g paradajz pelata

5g belog luka

Belo vino

Ljuta sveža paprika po ukusu

Prilog

Krompir

Blitva