

Grilovano povrce i pastrmka iz rerne



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3pastrmke
- **3 korena**srednje šargarepe
- 3 **glavice**cvekle
- 3batat narandžasta krompira
- 3crvene sveže paprike
- **po ukusu**soli
- **malor**uzmarina
- 1limun

Priprema

Očišcene pastrmke oprati, posoliti ih, utrljati sušeni ruzmarin. Nacediti sok od jednog limuna. Sve dobro utrljati u pastrmke da upiju sve sokove i mirise. Ostaviti ih sat vremena, onda poreati u vatrostalnu posudu podmazanu uljem. Sa strane naliti jednu malu šoljicu vode. prekriti folijom i staviti u rernu zagrejanu na 220 stepeni. Peci pola sata, onda skloniti foliju i nastaviti pečenje još petnaestak minuta. Kada dobiju lepu boju izvaditi ih iz rerne.

Povrce oljuštiti, iseci na tanje komade, krugove ili štapice, povašoj želji. Malo posoliti. Zagrejati gril tiganj i na laganoj vatri grilovati povrce. Prvo onotvire, cveklu i šargarepu, zatim batat i papriku.

Sve servirati i poslužiti uz zelenu salatu.

Savet