



Servië

Pastrmka u vinu

Forel in wijn

4 forellen
6 el. rode wijn
3 el. olijfolie
3 el. water
4 tenen knoflook
1 tl. vegeta
zout en peper
1 el. gehakte verse peterselie
1 el. gehakte verse munt

Meng de wijn met het water, de olie en de geplette tenen knoflook. Kruid het met een flinke theelepel vegeta, zout en peper, en peterselie en munt.

Maak de vissen schoon, was ze onder koud water en dep ze goed droog. Kruid ze van binnen met wat zout en peper. Overgiet de forellen met de marinade en zet het een half uur in de koelkast.

Ondertussen verwarm je de oven voor op 180°C.

Na het halve uur draai je de forellen een keer om en zet je ze met marinade en al in de oven. Laat het bakken tot de vissen mooi goudbruin kleuren.

Serveer de forel met een partje citroen en b.v. gekookte aardappelen.