



## Паштета од пастрмка

Сигурни сме дека овој рецепт бргу ќе се вброи меѓу омилените во семејството... Свежата риба е важен дел од редовната исхрана и ова е вкусен начин да се сервира секаков вид риба. Ние во случајов користиме пастрмка...



### Состојки:

- 1 голема пастрмка
- 200 грама крем сирење
- 1 лимон
- 2 кришки црн леб
- салата за сервирање
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Прво ќе ја готвиме пастрмката. Загрејте ја рерната на 180 степени и земете ја Делимано тавата за рерна.

Едноставно исечете линии на двете страни од рибата и зачинете ја со сол, бибер и маслиново масло...

Потоа ставете ја во рерна околу 20 минути додека да се испече.

### Чекор 2

Кога рибата ќе биде готова, оставете ја настрана да се излади...

Кога ќе се излади доволно за да можете да работите со неа, извадете ја кожата и почнете да го вадите и месото внимавајќи да го исчистите од што повеќе коски.

### Чекор 3

Земете длабока чинија со околу 200 грама крем сирење и почнете да го мешате со месото од рибата, сок од еден лимон, сол и бибер... И спремни сме.

### Чекор 4

Време е за сервирање: Земете две парчиња леб... Овде користиме црн леб во германски стил.

Едноставно ставете две големи лажици од паштетата и за крај украсете со салата!



### Совет

Не грижете се дали сте направиле премногу... Можете да ја јадете неколку дена... Превкусна е на тост, или можеби со топол домашен леб. Овој рецепт исто така Ви го препорачуваме со чадена риба... Одлична замена!

### Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)