



JERNEJ KITCHEN

POSTRV V PEČICI Z MASLENO OMAKO

Postrv v pečici je sočno pečena in ločeno postrežena s preprosto masleno omako, ki naredi piko na i. Preprost in hiter recept za vsak dan.

ZA	2	POSTRVI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	5	MINUT
PEČENJE:	18	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

POSTRV

- 2 x (vsaka po 400g) postrv
- 3 rezine limone
- 2 manjša šopka koromačevih listkov
- 4 stroki česna
- 1 žlica olivnega olja

MASLENA OMAKA

- 1/2 rdeče čebule ali šalotke
- 40 ml belega vina
- 1 žlica masla
- 1 čajna žlička olivnega olja
- 1 žlica kaper v soli ali v slanici
- 45 g masla, narezanega na kocke
- 2 žlici sladke koruze

TOOLS AND EQUIPEMENT

- pekač
- papir za peko
- papirnate brisačke
- rezalnik (mandolina)
- ponev

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 230 °C (navadno), ali 220 °C (ventilator). Rešetko damo na srednjo pozicijo v pečici. Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

RIBO ZAČINIMO

Ribo s papirnatimi brisačkami dobro osušimo in damo na delovno površino. Notranjost ribe solimo in popravimo. Rezine limone prerežemo na pol in v vsako notranjost ribe damo tri polovičke limone. Dodamo še manjši šop koromačevih listov in zdrobljen česen.

NASVET

[Koromačeve liste dobimo na koromaču iz trgovine ali iz domačega vrta.](#)

RIBO ZVEŽEMO

Ribo z mesarsko vrvico povežemo na štirih mestih vzdolž ribe, da nadev ne bo uhajal, riba pa se med pečenjem ne bo odprla in bo ostala lepše oblike. Po vrhu pokapljamo z olivnim oljem in olje razmažemo po vseh straneh ribe. Solimo po vrhu.

PEČENJE

Pekač z ribo postavimo v predhodno segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 16 - 18 minut pri 230 °C (navadno), ali 220 °C (ventilator).

OMAKA

Medtem ko se riba peče, pripravimo omako. Čebulo olupimo in narežemo z rezalnikom (mandolino) na najtanjše rezine. Če mandoline nimamo, čebulo zelo drobno sesekljamo. Na zmeren

ogenj pristavimo ponev. Dodamo žlico masla in žličko olivnega olja. Ko se maslo stopi, dodamo čebulo in kapre. Pražimo 2 minuti, le toliko, da čebula postekleni. Ne sme dobiti barve. Ogenj povečamo in hitro zalijemo z vinom. Energično premešamo in kuhamo 2 minuti pri vretju, da alkohol izpari in povre. Odstavimo z ognja in vmešamo v mešanico maslo, da se stopi in poveže z omako. V omako vmešamo še sladko koruzo. Solimo in popramo, ter postavimo na stran do uporabe.

NASVET

Po potrebi omako rahlo segrejemo na zelo šibkem ognju.

POSTREŽEMO

Ribo vzamemo iz pečice, jo odvežemo in postrežemo z masleno omako ter izbrano prilogo.