

# Hrustljivo pečena postrv

Priprava: Dan pred peko postrvi očistimo in jih nato za približno 10 minut namočimo v vodo, ki smo ji dodali 2 dl kisa. Namakamo jih kar v pomivalnem koritu. Nato ribe speremo pod tekočo vodo. S tem postopkom izločimo vonj in sluz. Temu sledi soljenje rib od zunaj in znotraj. Nato ribe pokapljamo s 4-5 žlicami jedilnega olja in premešamo. Vse skupaj postavimo v hladilnik. Naslednji dan, uro pred peko, vzamemo ribe iz hladilnika in jih povaljamo v mešanici koruzne in bele moka ter odložimo na pomokan pladenj. Lahko jih damo tudi v hladilnik. V ponev nalijemo olje in začnemo segrevati. Ko je olje dovolj vroče, vanj položimo ribe ter jih pečemo toliko časa, da se naredi skorjica. Po potrebi ribe obračamo. Ribe moramo vedno dati v dovolj veliko količino vročega olja, tako da plavajo. Medtem, ko se ribe pečejo, nasekljamo česen in peteršilj, ju zložimo v skledico ter najprej zalijemo z dvema žlicama vročega olja iz ponve (da izwabimo aromo iz česna), nato pa zmes zalijemo s hladnim oliv



## Ingredients

4 kos	postrv - porcijsko
20 dag	moka - koruzna
20 dag	moka bela
1 strok	česen
1 šopek	peteršilj
0.5 dl	olje
0.5 dl	olivno olje
2 žlička	sol

## Qulinarica.com

author [qulmama](#)

kategorija

datum 08.02.2010

[qulinarica.com/articles/hrustljivo-pecena-postrv](http://qulinarica.com/articles/hrustljivo-pecena-postrv)