Delicije od dimljene pastrve

Prepune omega-3 masnih kiselina, dimljene pastrve su zdrav, ukusan i nutritivno vrlo vrijedan obrok. Kao i dimljeni losos, možete ih iskombinirati u nizu elegantnih jela i sitnih zalogaja za svoje goste

Hladno predjelo od dimljene pastrve: na pladanj ili veći plitki tanjur stavite opranu i dobro ocijeđenu svježu rikolu preko cijele površine. Na rikolu stavite listiće dimljene pastrve. Naribajte ili dodajte tanke listiće parmezana. Prema želji, polijte maslinovim uljem i kapljicama limunovog soka.

Kanapei s dimljenom pastrvom: listiće dimljene pastrve stavite na prepečene ili svježe kriške francuskog kruha. Kruh se prethodno tanko namaže maslacem ili krem sirom, po želji. Kanapee poslužite ukrašene umakom od hrena (pomiješati dvije žlice slatkog vrhnja s jednom žličicom hrena).

Zeleni rezanci s dimljenom pastrvom: na malo ulja u tavu stavite na sitno narezani češnjak i nakon 1-2 minute dodajte listiće dimljene pastrve. Nakon pola minute dodajte vrhnje za kuhanje te sol, papar i sitno narezani peršin. Ostavite na vatri 2 minute nakon što vrhnje prokuha. Dodajte prethodno skuhane zelene rezance. Po želji poslužiti uz svježe narezani parmezan. Poslužite dok je vruće!