

Zavitki zlatovčice iz parne pečice



Foto: Ulli Goschler

Priprava:

Za **zavitke zlatovčice** operemo koromač in ga narežemo na srednje debele rezine. Sesekljamo koper, žafran pa namočimo v belo vino, da dobi lepo rumeno barvo.

Koromač damo v posodo brez lukenj, ga posolimo in dobro premešamo skupaj z žafranovim vinom. Fileje zlatovčice solimo, popramo in jih pokapljamo z limoninim sokom, nato pa jih napolnimo s koprom in zvijemo v zavitke, ki jih po potrebi ovijemo s kuhinjsko vrvico.

Zavitke zlatovčice damo na žafranov koromač in pri 100° C ca. 13 minut parimo. **Zavitke zlatovčice** serviramo kot predjed, skupaj s popečenim kruhom.

Nasvet:

Po želji lahko **zavitke zlatovčice na žafranovem koromaču** servirate skupaj z domačo majonezo.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: predjed - topla , glavna jed

Lastnosti: nizkokalorično

Sestavine:

- 4 fileji zlatovčice (postrvi)
- 1 šop kopra
- 1 limona
- sol
- poper
- 2 gomolja koromača
- 4 cl belega vina (suhega)
- žafran
- olivno olje (ekstra deviško)