



MORSKA SALATA

Morskata salata e vkusno predjadewe. Za negovo podgotvuvawe potrebni se po 50 gr { kampi, { kolki, jastog, oktopod, ligwi. Otkako }e se svarat se se~at po `elba. Kako dodatok na salatata se stavaat varen morkov, maslinki i kiseli krastavi~ki, koi sitno se se~at. Se za~inuva po vkus so maslinovo maslo, sok od limon i biber.



TRESENA PASTRMKA SO MORSKI PLODOVI

Za podgotovka na ova glavno jadewe potrebni se: pastrmka od 3 kilogrami, morski plodovi 1 kg, potoa kromid, morkov, belo vino, magdonos i kiseli krastavi~ki. Pastrmkata se otvora na polovina i se pe~e na skara. Mesoto od ribata vmatelno se oddeluva, se me { a so prethodno svareni te morski plodovi i zelen~ukot koi sitno se se~at i s# zaedno povtorno se stava vo ko`ata od pastrmkata. Taa se poliva so belo vino, se stava vo folija i u { te edna { se dopekuva na skara.



Ovie specijaliteti mo`ete da gi probate vo restoranot "VISTINSKA ROZA".
Rezervacii na tel. 2465-878 ili 070 316-144.