

Riba sa spanacem i prženim limunom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4fileta ribe
- 50 gprezli
- 2limuna
- 1 kgspanaca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ribu uvaljamo u prezle, malo posolimo.

Limun rasecemo na pola i donju stranu, stavimo u tiganj pored ribe.

Pecemo na umerenoj vatri oko 7 minuta jednu stranu ribe, pa okrenemo pažljivo drugu. U meuvremenu poparimo spanac.

Savet

Ovo je morska riba snapper (ne znam kako se naški zove), može naravno i druga vrsta. Servirala sam uz krompir pire. Ovaj peeni limun je zvezda celog tanjira. A ova riba je pravo iz Pacifika došla na tanjir.