

Rolnice od ribe sa blitvom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (oko 800 g)** riblji filee
- **4 listablive**
- **50 ml** pavlake
- **1/3 rukohvatamirodjije**
- **20 g** brašna
- **20 g** putera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Na dasku stavimo platišnu foliju i na to položimo file. Malo posolimo. Naslažemo dinstanu blitvu.

Rolamo plasticnu foliju sa jednog prena drugom kraju.

Kada smo urolali ceo filet krajeve dobro zaokrenemo.

Pripremimo dublju posudu i u vodu stavimo, dva lista lorbera, nekoliko zrna bibera, 20 ml vina i jedan presečen limun. Ako kao ja nemate odgovarajucu posudu za pociranje stavite na dno posude jedan prevrnut tanir za supu i na to stavite rolat rivbe. Poklopite poklopa ako imate ili poklopite tiganjem kao ja.

Pustimo vodu da prokuva, zatim smanjimo temperature na nisko i pustimo da se krcka, 20 minuta.

Pažljivo odstranimo plasticnu foliju i secemo na kriške. Serviramo u sosu od mirodjije, što je bešamel so u koji smo dodali svežu mirodjiju.

Savet

Serviramo uz prilog pirina i dobro belo vino kao npr. Sauvignon Blanc. Ovo moje je Novozelandsko ali majstor je Dalmatinac. Moj file je od morske ribe Tarakihi ali vi slobodno koristite I renu ribu. Ako imate manje filete pravite manje rolnice.