

Rolnice od ribe sa blitvom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (oko 800 g)ribljji filee**
- **4 listablive**
- **50 ml pavlake**
- **1/3 rukohvatamirodije**
- **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 presecen limun. Ako kao ja nemate odgovarajuću posudu za pociranje stavite na dno posude jedan prevrnut tanir za supu i na to stavite rolat rivbe. Poklopite poklopac 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 mirodije, što je bešamel so u koji smo dodali svežu mirodiju.

Savet

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