

Losos, povrce i pirinac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada** lososa
- 2 šargarepe
- 1 limun
- 2 štapićela
- so i biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zacinimo ribu. Istopimo malo putera u maslinovom ulju. Pecemo ribu 5 minuta sa svake strane. U tiganj dodamo i rasecene polovine limuna. Posebno skuvamo pirinac i iseceno povrce. Pri serviranju malo prelijemo sa uljem iz tiganja.

Savet

Ja volim limun da peem sa ribom. Zaista izgubi dosta od kiselosti i daje prelivu dodatan ukus.