Riba i povrce na pari

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**fileta od ribe
- **2**limuna (jedan za rendanu koricu i sok
- drugi za prženje)
- **500 g**povrca po izboru
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Moj mali set od bambusa koji ima dve korpice i poklopac.

Prvo na dnu korpice stavimo srebrnu foliju ili papir za pecenje. Na taj nacin sakupimo sve sokove koji se prilikom parenja stvorili. Stavimo na dno file ribe, so, biber i izrendane korice od limuna, kao i sok od pola limuna (druga polovina nam treba za drugu korpicu). Na vrh svega stavimo povrce i polovinu putera. Ponovimo sa drugom korpicom pa poklopimo.

U posudi na koju cete staviti ovaj set, pustimo vodu da provri. Stavimo set korpica na šerpu i smanjimo temperaturu. Pazite da korpice ne dodiruju vodu.

Parimo oko 12 minuta. Sok koji se sakupimo prelijemo preko ribe. Serviramo uz prženi limun.

Savet