

## ***Pangasius iz rerne***



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** zamrznutog pangasiusa
- **3 kašike** griza
- **3 kašike** kukuruznog brašna
- maslinovo ulje
- ulje
- limun (za dekoraciju)
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Ostaviti ribu da se odmrzne na sobnoj temperaturi, ali ne mora skroz kako ne bi izgubila so iz svog 'omota'.

Kada je odmrznuta, mešavinu maslinovog i običnog ulja stavite u dublji pleh, pa u rernu da se zagreje. Dok se ulje greje, filete, uvaljajte u mešavinu griza, kukuruznog brašna i suvog biljnog zacina.

Kada se ulje dovoljno ugrejalo, spustite filete. Pecite jednu stranu 15-20 minuta, a onda ih okrenite. Kada se druga strana ispekla, možete ih izvaditi i dekorisati limunom kao na slici. Prijatno!

### **Savet**

Filete možete ostaviti nekoliko minuta na par ubrusa da se iz njih iscedi ulje.