Losos u belom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**fileta od lososa
- so, biber
- **mali rukohvat**timijana
- **50 g**brašna
- **1 šolja**mleka
- **1**limun
- **50 g**putera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ribu solimo i bibeimo. Ispecemo na srednjoj temperaturi. Uvek prvo sa tamnom stranom pocnemo. Malo rukom pritisnemo da svuda bude pecena.

Spremimo bešamel sos. Istopimo puter, dodamo brašno i mešamo nekoliko minuta. Dodamo mleko, posolimo i dodamo timijan. Mešamo dok se sos zgusne. Mi smo jeli sa krompir pireom i barenom buranijom.

Savet

Divna riba losos, vrlo povojno je ovde nabavimo. Volim je u svim oblicima, u sašimi, sušiju kao nepeenu, peenu, dimljenu...