

Pastrmka u limun sosu timijanu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (oko 1,6 kg)**pastrmka (2 fileta)
- **1/4 šolje**brašna
- **1/2 kašičice**suvog timijana
- **1/4 šolje**soka od limuna
- **malorendane** korice limuna
- so i biber
- ulje i puter

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo filiramo ribu. Ni ja nisam veliki majstor ali uspe. Sacuvam ostatak posle filiranja i od toga skuvam bisru riblju supu, pa je smrznem. Kad zatreba, za supu, za sos.

U plitkom vecem tanjiru izmešamo brašno, timijan, koricu limuna, so i biber. U drugoj iscedimo sok iz dva limuna. Filete provucemo prvo kroz limun, a zatim kroz brašno.

U tiganju dobro zagrejemo ulje sa malo putera i pecemo filete. Stranu sa kožicom na dole. Svaku stranu oko 6 minuta.

Mi smo jeli uz kivan krompir, limun sos i sos tartar.

Savet

Ima li šta bolje od sveže ulovljene ribe. Iako i ja redovno odem na pecanje, ova pastrmku je ulovio moj komšija u prelepoj Tongariro reci. Ne mogu vam opisati koliko je ukusna!