

Pastrmka u umaku od oraha



Sastojci

Potrebno je:

- pastrmke oko 1 kg
- 500 g mlevenih oraha
- 2 kašike sirceta
- 2 cena belog luka
- brašno
- ulje
- so

Priprema

Očišcenu ribu iseci na krupnije komade pa je posoliti i u brašno uvaljati. Na zagrejanom ulju ispržiti ribu i ostaviti je sa strane na toplom.

U posudu sipati 2 kašike ulja, pa kada se ono zagreje dodati 2 kašike brašna. Kada je brašno upola uprženo dodati mlevene orahe i uz stalno mešanje pržiti dok masa ne porumeni.

U 2 šolje mlake vode usuti 2 kašike sirceta i sitno secenog belog luka. Ovom vodom naliti orahe, promešati da ne bude grudvica i prokuvati. Ako je umak gust, dodati još malo vode.

Prženu ribu staviti u posudu za ribu i preliti je ovim umakom.