Riba sa sosom od šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg fileta oslica
- 300 g šampinjona
- 200 g ceri paradajza
- 1 velika, zelena paprika
- 150 g crnih maslina
- 1 caša kisele pavlake
- 1 kašicica brašna
- 1 margarin za pecenje
- so
- biber
- beli luk
- estragon
- timijan
- zacin za ribu (ja sam dodavala švedski fisk krydder)

Priprema

Filete oslica posuti solju i biberom, umotati u rolne i peci u rerni na margarinu.

Sos: Pržiti šampinjone, dodati oljušteni ceri paradajz, sitno secenu papriku, masline secene na tanke kolutove, zacine: dodati pavlaku, izlupanu sa kašicicom brašna, malo prokrckati, pa spustiti rolnice od oslica.

P.S. Recept dobijen od Anne-Marie Pedersen-Spasic iz Štocholma.