Riba u lovackom sosu

težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Univerzalno

- **200 g**smu file
- **100 g**belog brasna
- **100 g**putera
- **100 -150 ml**belog suvg vina
- **1/2**limuna
- **1 češnja**belog luka
- **200-250 ml**kisele pavlaka 20%

Priprema

Kao prvo staviti u tigan ne tako veliki puter da se istopi dobro zatim staviti ribu koju smo uvaljali u belom brašnu i tako pržiti dok malo ali vrlo malo porumeni. Zatim stavimo malo soli belo vino i opet manuti neki sekund da to krcka tako pa staviti kiselu pavlaku i isceditи limun i to tako manuti da se kuva dobro kada riba je meka onda je gotovo.

Savet

Riba treba isetkana na srednja pareta (200 gr iseci na 4 komada), limun ne treba ceo iscetiti nego po potrebi da ne bi bilo jako kiselo, so isto tako po potrebi, kada je gotova riba možete prosuti po njoj sitno iseckan list od peršuna malo menja aromu.