

Pangasijus sa umakom jogurta i oraha



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pangasijusa
- **1** limun
- **malobelog** vina
- **300 ml** jogurta
- **100 g** oraha
- ruzmarin
- so
- biber
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Filete pangasijusa marinirati u mešavini maslinovog ulja, belog vina, limunovog soka, soli, bibera i ruzmarina. Nakon toga ih proržiti na vrelom ulju do zlatno-žute boje. Dok se riba marinira, spremiti umak od jogurta, 3-4 kapi limunovog soka, malo narendane limunove korice, krupno secenih oraha. Zaciniti po ukusu, dodati ruzmarin. Ribu staviti na zagrejan tanjir i poslužiti umak.

Savet