

Ribljí smotuljci u sosu od zacinskog bilja



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g ribljeg filea od morskog lista
- 30 g zacinskog bilja sveže naseckanog
- (maticnjaka, kopra, peršunovog lista, krbuljice)
- 60 g maslaca
- 250 g koromaca
- 1 dl belog vina
- 1 dl vode
- 1 dl slatke pavlake
- 40 g pirincanog brašna
- sok od 1 limuna
- zacin
- so

Priprema

File morske ribe (lista) popariti i osušiti krpom, pošćropiti sa obe strane limunovim sokom. Posoliti, natrljati zacinskim biljem. Ostatak bilja rasporediti po filetima. Na svaki staviti po malo maslaca, smotati svaki file od ribe i pricvrstiti cackalicom. Na zagrejanom maslacu malo propržiti sitno secen koren koromaca. Dodati vodu i belo vino i zacina. Kuvati oko deset minuta. Zatim umešati brašno od pirinca. U ovako dobiven sos staviti smotuljke ribe i kuvati ih na slaboj vatri oko deset minuta. Pavlaku i limunov sok pomešati sa preostalim zacinskim biljem. Posudu sa ribom skinuti sa vatre. Riblje smotuljke servirati na riblji oval. U sos dodati pavlaku i limun kao i ostatak zacinskog bilja i soli. Sve to preliti preko ribe. Kao prilog ovom jelu daje se palenta, pire krompir, dinstani pirinac, ili neka od garnitura predviđena za ribu.