

## *Iverak u sosu od puter, belog luka, timijana i limuna*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2komada iverka
- 2limuna
- 100 gputera
- rukohvat timijana
- 3 cenabelog luka

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

U tiganju koji možemo staviti u rernu Istopimo puter dodamo seckani beli luk, sok od jednog i timijan. Ribu zasecemo na nekoliko mesta i posolimo.

Zatim stavimo u tiganj maloprovucemo kroz istopljeni puter i stavimo u rernu da se pece na 200 stepeni oko 20 minuta. Ja volim da ispecem i dve polovine limuna uz to.

Ribu servirajte uz bareni krompir.

### **Savet**

Srećna okolnost u ovom Raju gde živim je da smo okruženi morima i okeanima pa ribe i morskih plodova ima uvek veliki izbor i sveža je. Često je spremam, a ovo je jedan od recepta.