

Losos u belom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4fileta od lososa
- so, biber
- **mali rukohvattimijana**
- 50 gbrašna
- 1 šoljamleka
- 1limun
- 50 gputera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ribu solimo i bibeimo. Ispецemo na srednjoj temperaturi. Uvek prvo sa tamnom stranom pocnemo. Malo rukom pritisnemo da svuda bude pecena.

Spremimo bešamel sos. Istopimo puter, dodamo brašno i mešamo nekoliko minuta. Dodamo mleko, posolimo i dodamo timijan. Mešamo dok se sos zgusne. Mi smo jeli sa krompir pireom i barenom buranijom.

Savet

Divna riba losos, vrlo povojno je ovde nabavimo. Volim je u svim oblicima, u sašimi, sušiju kao nepeenu, peenu, dimljenu...