

## ***Riblj*** sos



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 100 g bele ribe
- 3 glavice crnog luka
- 4 struka mladog luka
- 2 korena cicka
- 3 kašike hladno ce?enog maslinovog ulja
- 3 šolje vode
- 1 veza peršuna
- morska so

### **Priprema**

Glavice crnog luka sitno iseckati, kao i mladi luk, šaku peršuna i probarenu (u slanoj vodi) ribu očišcenu od kostiju.

Dodati maslinovo ulje i vodu, pa kuvati na tihoj vatri oko 20 minuta.

Skinuti sa vatre i nakon nekoliko minuta izruciti u to naseckan koren cicka.

Vratiti na vatru i kuvati mešajuci dok se ne dobije kremasta masa.

Poslužiti uz rezance ili pirinac.