

Pastrmka u limun sosu timijanu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (oko 1,6 kg)pastrmka (2 fileta)**
- **1/4 šoljebrašna**
- **1/2 kašicicesuvog timijana**
- **1/4 šoljesoka od limuna**
- **malorendane korice limuna**
- **so i biber**
- **ulje i puter**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo filiramo ribu. Ni ja nisam veliki majstor ali uspe. Sacuvam ostatak posle filiranja i od toga skuvam bisru riblju supu, pa je smrznem. Kad zatreba, za supu, za sos.

U plitkom vecem tanjiru izmešamo brašno, timijan, koricu limuna, so i biber. U drugoj iscedimo sok iz dva limuna. Filete provucemo prvo kroz limun, a zatim kroz brašno.

U tiganju dobro zagrejemo ulje sa malo putera i pecemo filete. Stranu sa kožicom na dole. Svaku stranu oko 6 minuta.

Mi smo jeli uz kuvan krompir, limun sos i sos tartar.

Savet

Ima li šta bolje od sveže ulovljene ribe. Iako i ja redovno odem na pecanje, ova pastrmku je ulovio moj komšija u prelepoj Tongariro reci. Ne mogu vam opisati koliko je ukusna!