

## *Pastrmka u umaku od oraha*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- pastrmke oko 1 kg
- 500 g mlevenih oraha
- 2 kašike sirceta
- 2 cena belog luka
- brašno
- ulje
- so

### **Priprema**

Ocišćenu ribu iseci na krupnije komade pa je posoliti i u brašno uvaljati. Na zagrejanom ulju ispržiti ribu i ostaviti je sa strane na topлом.

U posudu sipati 2 kašike ulja, pa kada se ono zgreje dodati 2 kašike brašna. Kada je brašno upola uprženo dodati mlevene orahe i uz stalno mešanje pržiti dok masa ne porumeni.

U 2 šolje mlake vode usuti 2 kašike sirceta i sitno secenog belog luka. Ovom vodom naliti orahe, promešati da ne bude grudvica i prokuvati. Ako je umak gust, dodati još malo vode.

Prženu ribu staviti u posudu za ribu i preliti je ovim umakom.