

Pastrmka u sosu od pecuraka



Sastojci

Potrebno je:

- pastrmka velicine oko 700 g
- 250 g šampinjona
- 1 caša milerama
- 1 limun
- 1 žumance
- 2 kašike senfa
- 1 kašika brašna
- 1 caša mleka
- na vrh noža šecera
- biber
- so

Priprema

Ocišćenu pastrmku skuvati u slanoj vodi, ocediti i preliti sosom i odmah poslužiti.

Sos: staviti u mikser mleko, mileram, iseckane šampinjone i sve ostale sastojke, mutiti prvo lagano, a zatim i brže, dok se masa ne pretvori u gust sos.

Preliti ribu.