

Ribljí file pošíran, na Azijski nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 riblja file
- svež oljušten umbir, iseckan, velicine palca
- **1 veliki rukohvat** korijandera, seckanog sa peteljka
- **1 kašika** soja sosa
- krupna morska so
- 1 limete, sok
- 1 cili papricica sitno iseckana
- 2 zelena luka, sitno iseckana
- **1 kašica** susam ulja
- biber, po ukusu

Priprema

Pripremimo sastojke.

Sve sastojke sipamo u posudu i izmešamo. Utrljamo riblje filete i ostavimo da stoji oko 30 minuta. Premestimo ih na dno korpice i marinadu sipamo preko toga. Korpicu stavimo na šerpu u koju smo sipali malo vode. Pustimo da voda prokuva, pa smanjimo na nisko. Poširamo još oko 10 minuta. Služimo sa kuvanim pirincem i kriškama limete.

Savet

Ja za ovakva jela koristim moju korpicu od bambusa. Bez ikakve masti jela budu vrlo ukusna. Ovoga puta sam

pravila ribu, a razno povre bude jako ukusno pripremljeno na ovaj nain. Ako nemate korpicu možete koristiti i posudu na šerpi sa parom. Poklopite. Ja sam koristila morsku ribu Orange Roughy, vi moete bilo koju mesnatu ribu.