

## *Pohovana ikra u marinadi*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** ikre (recne ribe/losos pastrmka)
- **za pohovanje** brašno
- **1 vez** peršuna
- **3 cen**abelog luka
- **3 kašik** emaljinovog ulja
- **3 kašik** limunovog soka
- **4 krišk** limuna
- **za prženje** ulja

### **Priprema**

Ikru podeliti-iseći na manje komade, pobrašniti i pržiti na vrelom ulju, dok ne dobije zlatastu boju.

Preliv/marinada: seckani beli luk pomešati sa seckanim peršunom, uljem i limunovim sokom.

Na tanjir poređati pohovane šnicle ikre, u sredinu staviti marinadu. Dekorirati kriškama limuna.

### **Savet**

Specijalitet koji je skoro zaboravljen.... izvrsno i zasitno posno jelo