

Pohovana ikra u marinadi



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgikre** (recne ribe/losos pastrmka)
- **za pohovanje**brašno
- **1 vezaperšuna**
- **3 cenabelog luka**
- **3 kašikemaslinovog ulja**
- **3 kašikelimunovog soka**
- **4 kriškelimuna**
- **za prženje**ulja

Priprema

Ikru podeliti-iseci 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 tanjur poreati pohovane šnicle ikre, u sredinu staviti marinadu. Dekorisati kriškama limuna.

Savet

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