

Grdobina sa mešanom salatom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** filetirane grdobine
- **1** limun
- **50 g** putera
- nekoliko strukova timijana
- **300 g** mešane salate, kupus i šargarepa
- limun dresing
- so
- crni biber

Limun dresing:

- **1/2** limuna - sok
- **2 kašika** majoneza
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ribu posolimo i pobiberimo pa pecemo svaku stranu u dobro zagrejanom tiganju sa puterom oko 5 minuta sa svake strane. Ubacimo svež timijan i prepolovljen limun. Priremimo dresing za salatu, izmešamo sve sastojke. Kupus i šargarepu sitno isecemo na režnjice pa sipamo dresing preko toga.

Ovako.

Savet

Grdobina je riba koja živi duboko u okeanu. Ime joj nije baš primamljivo, a Nemci je zovu i Morski ?avo. To je zbog glave koja je neproporcionalno veća od ostatka tela i reda opasno oštarih zuba. Meso ove ribe je jako mesnato i ukusno. Po mom mišljenu riba je najukusnija kad se spremi jednostavno, posoli, pobiberi i možda doda timijan. Pržim je obavezno u puteru i uz lepu salatu, ovde od kupusa crvenog i zelenog i šargarepe, a sve sa jednostavnim dresingom od limuna. Ukusan obrok ali baš. Ja obožavam ukus grilovanog limuna. Probajte!