



SMUĐ NA ROŠTILJU

Sastojci:

4 filea smuđa po 20 dg
4 žlice limunovog soka
4 žlice ulja
2 žlice matičnjaka
malo bijelog bibera
1/2 žličice soli

Za maslac sa limunom:

12,5 dg maslaca
1 žlica svježe nasjeckanog peršunovog lišća
4 žlice limunovog soka
malo soli i bijelog bibera

Za ukras:

4 grančice matičnjaka

Način pripreme:

1. Riblje file operite pod mlazom hladne vode i obrišite. U ulje umiješajte limunov sok, matičnjak, i biber i sa tom smjesom premažite file. Neke odstoje 10-tak minuta da poprime mirise.
2. Jako zagrijte el. roštilj, pećnicu ili obični roštilj. Na laganoj vatri rastopite maslac, umiješajte peršin, limunov sok, sol i biber i miješajte ravnomjerno, te sklonite sa vatre prije nego što provri. Držite na toplom.
3. File smuđa pecite na roštilju 5-7 minuta sa svake strane. Posolite ih i poslužite sa opranim matičnjakom i maslacem sa limunom.
4. Poslužite ih sa krumpirom pečenim u foliji i salatam od krastavaca.