



Riba s komoračem i marelicama

🕒 40–50 Min   

Priprema

- 1 Prvo pripremite kus kus. Prokuhajte povrtni temeljac s malo maslinovog ulja. Dodajte kus kus i pustite da nabubri. Kus kus je spreman kad upije sav povrtni temeljac.
- 2 Komorač operite i narežite na sitne ploške. Mladi luk operite i narežite na tanke kolutiće. U tavu stavite malo maslinovog ulja i na njemu popržite komorač i mladi luk. Dodajte maslac i začinite sa soli i paprom.
- 3 Salatu pripremate tako da operete i izrežete marelice na male kockice. Mentu sitno nasjeckajte te pomiješajte s narezanim marelicama. Dodajte sok od limuna i prstohvat šećera.
- 4 Riblje filete isperite u hladnoj vodi i osušite kuhinjskim papirom. Začinite filete Kotányi GRILL Riba mješavinom začina. Rastopite malo maslaca na tavi. Pržite filete na maslacu oko 3 minute sa svake strane.
- 5 Ribu poslužite uz kus kus i salatu od marelice s mentom.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kom Fileta ribe poput lososa ili pastrve (200 g)

1 žličica Maslac

1 žličica ♦ Grill Riba

Za kus-kus:

120 g Kus-kusa

120 ml Povrtnog temeljca

1 žlica Maslaca

0.5 kom Komorača

2 kom Mladog luka

2 kom Marelice

1 prstohvat ♦ Morska sol gruba

1 prstohvat ♦ Papar šareni u zrnu

Za salatu od marelice:

4 kom Zrele marelice

2 kom Grančice svježe mente

2 žlice Limunovog soka

0.5 žličice Šećera

