

Riba iz ekspres lonca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**recne ribe (sitnija riba koja ima
- dosta kostiju, plotica, klen...)
- **2** **dl**jabukova sirceta
- **1** **vez**aseckana peršuna
- **2** **list**alovora
- ulje
- so

Priprema

Ribu ocistiti od glave i peraja, vecu ribu iseci na pola, a manju ostaviti celu, opranu ostaviti da se dobro ocedi na krpi. U ekspres lonac se redja riba posoljena po ukusu, prelivena sa sircetom i seckanim peršunom i staviti lovorov list. Na kraju zaliti uljem da se prekrije riba. Kad provri kuvati na tihoj vatri 2,5 sata. Ribu ne dirati dok se dobro ne ohladi u loncu (ovako ostane u komadu). Hladnu ribu složiti u staklenu teglu i držati u frižideru, može da stoji 15-20 dana. Kad se riba skuva i otvori lonac, ako ulje u kojem se kuva riba ne bude bistro još malo prokuvati otvorenog lonca, dok se ulje ne izbistri. Ovako spremljena recna riba kad se jede nema sitnih kostiju.

Savet