

Riba u povrću



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10** manjih riba
- **3** glavice crnog luka
- **3-4** vece šargarepe
- **4** paprike
- **4-5** paradajza
- **7-8** vecih krompira
- **1-2** limuna

Priprema

Ribu ocistiti, prosušiti i natrljati zacinama. (Ribu sam dobila na poklon od prijateljice, koja im ne zna ime, tako da...). Preliti limunovim sokom i ostaviti da upije. Crni luk i šargarepu usitiniti i pržiti na maslinovom ulju. Za to vreme, staviti da se kuva krompir u ljusci. U tiganj u kom se pirja povrce dodati pariku i pradajz i pržiti dok sve ne omekša. Zaciniti po ukusu. Staviti foliju u pleh, preliteri deo dinstanog povrca, poreati krompir isecen na kriške, dodati kolutove limuna, složiti ribice, i preliteri ostatkom povrca. Peci oko pola sata, otvoriti foliju i vratiti pleh u rernu da se još malo zapece. Krompir ocistiti.

Savet