

Riba u marinadi



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** ribe
- kukuruzno brašno
- prezle
- suvi biljni zacin
- aleva paprika

Marinada:

- **1** vezapešuna
- **3** cenabelog luka
- **1/2** limuna
- ulje

Priprema

Sjediniti kukuruzno brašno, prezle, suvi biljni zacin i alevu papriku. U to valjati ribu. Staviti ribu da se pece na talandari. Pomešati peršun sitno iseckan, sitno iseckan beli luk, limunov sok i ulje i staviti u teglu. Kad se riba ispece, preko nje staviti marinadu i služiti.

Savet