

Peceni tolstolobik



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2tolstolobika (svaki po 1 kg)
- so, aleva paprika
- beli luk
- 2 većešargarepe
- 1 glavica crnog luka
- 2-3 kašikeulja
- sok od limuna
- 1 dl belog vina-može i pivo

Priprema

Ribu ocistite, dobro operite i osušite. Zagrejte rernu na 220 stepeni. Ribu zasecite na par mesta. Unutrašnjost posolite i stavite po cen belog luka. Spolja posolite, i pospite crvenom mlevenom paprikom. Pekac podmažite sa uljem, rasporedite seckanu šargarepu i luk. Poreajte preko ribe, zalijte sa malo belog vina i pecite 30-45 minuta, uz jedno okretanje ribe prilikom pečenja. Ostavite ribu da se jedno 5 minuta ohladi u pekacu. Nakon toga je izvadite na oval i dekorišite po želji. Služite uz krompir salatu ili pirinac.

Savet

Možete dodati i sitno seckani peršun ili malo ruzmarina. Veoma ukusna, i ako se samo posoli i ispee bez ikakvih dodataka zaina.