

## ***Morska riba na krompiru***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 glavice**crnog luka
- **500 g**krompira
- **1 kg**morske ribe
- **3-4 cen**abelog luka
- **po kašic**icaruzmarina, peršuna i celera
- **1 caš**abelog vina
- **po potre**biso i biber
- **po potre**biulje

### **Priprema**

Sitno iseckani crni luk prodinstamo na ulju i vodi. Raširimo ga po dnu vatrostalne posude. Krompir isecemo na kolutove, pa ga naslažemo preko luka. A preko svega očišćenu i na šnicle isecenu ribu. Sitno seckani beli luk, ruzmarin, peršun i celer posipamo preko ribe, posolimo pobiberimo, dodamo još malo ulja i na kraju zalijemo belim vinom. Pecemo u rerni na 180 C, oko pola sata.

### **Savet**