

Špikovani smu na povrću



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** smua
- **200 g** hamburške slanine
- **2** cenabelog luka
- **5-6** krompira srednje velicine
- **4** paprike babure
- **2-3 manje** glavice crnog luka
- **po ukusu** soli, bibera, suvog biljnog zacina
- **po potrebi** ulje

Priprema

Krompir ogulite, operite i isecite na četvrtine.

Beli luk isecite na listice, a slaninu na tanke trake.

Očišćenu ribu posolite, pobiberite, zasecite na svaki centimetar sa obe strane i špikujte sa listicima belog luka i komadicima slanine. Špikovanu ribu utrljajte sa suvim bilnim zacimom.

Vatrostalnu posudu premažite uljem i stavite u nju pripremljenu ribu. Na kraju rasporedite povrće oko ribe i pecite u zagrejanj rerni na 220 stepeni oko 20-tak minuta.

Savet

Služite toplo.