Peceni ribic sa pecurkama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**juneceg ribica
- **malo**ulja
- **200 g**pecurki
- **1/2 šolje**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **nekoliko kašika**kisele pavlake
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- Za prilog:
- sezonska salata

Priprema

Ribic propržiti na ulju sa svih strana po malo (ne treba seci vec u jednom komadu). Posolite, pobiberite i utrljajte zacine. Prebacite ribic u vatrostalnu ciniju i pecite poklopljeno oko sat vremena. Za to vreme luk sitno iseckajte i u ulju u kojem se ribic pržio malo izdinstajte. Dodajte iseckane pecurke posolite i pobiberite. Poklopite i dinstajte petnaestak minuta u sopstvenom soku na laganoj vatri. Šerpicu ponekad malo samo protresite. Dodajte oprani pirinac, dolijte malo vode i lagano kuvajte da pirinac omekša. Kada je pirinac omekšao dodajte pavlaku i još malo kuvajte. Peceni ribic izvadite iz rerne i isecite na komade. Poslužite uz pecurke i pecenim paprikama.

Savet