

Marinirana riba



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg ribe
- 2 dl ulja
- 2 glavice crnog luka
- 1 caša razblaženog sirceta
- 3 zrna bibera
- 1 list lorbera
- brašno
- so

Priprema

Ribu ocistiti, izvaditi utrobu, iseci na komade širine 2 prsta, posoliti i ostaviti da stoji oko 1 cas. Potom svaki komad uvaljati u brašno i pržiti na vrelom ulju. Prženu ribu ocediti od ulja, složiti u vatrostalni stakleni ili porculanski sud, a preko nje staviti red crnog luka isecenog na kriške. Preliti razblaženim sircetom koje je prethodno prokuvano sa lorberom i biberom. Ovako pripremljena riba treba da odstoji najmanje jedan dan. Na ovaj nacin se može pripremati i recna i morska riba.