Peceni krompir i riba

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** vecih krompira
- suvi biljni zacin
- **2-3 cena**bijelog luka
- tucana ljuta paprika
- ulje
- ruzmarin

Ostalo:

- **3 komada**ribe oslic
- ulje
- bijeli luk
- suvi biljni zacin

Priprema

Prije svega odlediti ribu, a zatim zaciniti suvim biljnim zacinom, isjeckati bijeli luk sitno, a ulje u tiganju ugrijati. Kada ulje bude zagrijano staviti ribu u tiganj i pržiti ribu. Povremeno okretati. Kad riba porumeni i bude dovoljno pecena izvadi i ocijediti na ubrus papiru. Ribu peci otprilike 20ak minuta, paziti da ne zagori.

Tepsiju za pecenje krompira pouljiti, zatim krompire isjeci na kriške u tepsiji, isjeckati bijeli luk i dodati u tepsiji. Po krompirima posuti ljutu tucanu papriku i suvi biljni zacin i prije pecenja dodati u tepsiji jednu šolju od kafe vode, da bi krompir omjekšao. Peci u zagrijanoj pecnici oko pola sata uglavnom možete cackalicom

probati kada krompir bude omekšao. Pred sami kraj pecenja posuti ruzmarin.

Savet

Služiti toplo uz domai hljeb. Prijatno!