Riba pecena u sosu



Sastojci

Potrebno je:

- riba od 1-1,5 kg
- 3 glavice crnog luka
- 2 dl ulja
- 2 kašike prezli
- 1 caša belog vina
- 1 caša kuvanog paradajza
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Pa zagrejanom ulju propržiti iseckan crni luk. Dodati mleveni biber, so, kuvani paradajz, kašiku sitno iseckanog peršuna, pola caše vode i cašu belog vina.

Ocišcenu ribu iseci na kolutove i svako parce uvaljati u prezle, pa poreati u pripremlen sos. Peci u zagrejanoj rerni oko pola casa. Pecenu ribu posuti iseckanim peršunom.