

## **Pecena štuka**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 štuka (1-2 kg),
- 4 glavice crnog luka
- 3 paradajza
- 3 paprike
- 1 dl ulja
- 1 dl belog vina
- mleveni biber
- malo prezli
- so

### **Priprema**

Štuku ocistiti, posoliti, pobiberiti i zaseći na nekoliko mesta preko lea. Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati isecen paradajz i papriku, pa i njih malo propržiti. Štuku uvaljati u prezle, pa je staviti u uvecaru preko proprženog luka. Peci u zagrejanoj rerni oko pola casa i polivati je uljem i belim vinom.