

Brancin iz rerne sa krompir salatom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1200 g** brancina
- **1/2** limuna
- maslinovo ulje
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun

Salata:

- **600 g** krompira
- 2 mladog luka
- ulje
- jabukovo sirce
- so
- biber

Priprema

Ribu koja je očišćena zarezati blago 3-4 puta sa obe strane, zatim utrljati sa solju, biberom, suvim zacinom i maslinovim uljem, ostaviti pola sata da riba upije, a u unutrašnji deo staviti krišku limuna i peršun. Ribu položiti na pek papir i staviti u predhodno zagrejanu rernu, ja sam na 170 stepeni jer je bila sa ventilatorom, a mislim da u obicnoj treba na 190 stepeni. Potrebno vreme da riba ostane veoma socna i blago hrskavom kožicom je 30 minuta.

Za pripremu krompir salate krompir oljuštiti i ako je veci podeliti ga ili na cetvrtine i kuvati u posoljenoj vodi oko 25 minuta, ocediti vodu i pustiti da se malo ohladi. Iseckati mladi luk i pripremiti zacine. Krompir seci na debljinu od 3,4 mm i tako redom reati u posudu, i to red krompira, pa malo luka, zacini i malo ulja i sirceta, i tako redom dok ne napravimo salatu.

Savet

Ovako možete spremiti bilo koju ribu, vreme spremanja zavisi od veliine ribe, ovo su bili porcijasi od 350 do 400g za vee samo vreme produžiti tipa za 600 do 700g nekih 45 do 50 minuta. Prijatno!