

Smu sa umakom od parmezana



Sastojci

Potrebno je:

- Potrebno je:

Potrebno je:

- 1 smu
- 200 g sardele
- 150 g parmezana
- 1 žumance
- limun
- kapri
- prezle
- buter
- so
- biber

Priprema

Smua ocistiti spolja i iznutra, preliti ga vrelom vodom, pa mu skinuti kožu. Zatim meso odvojiti od kostiju, iseci na komade, posoliti i pobiberiti i zaliti sokom od limuna. Glavu i kosti smua obariti u malo vode. Napraviti zapršku i zaliti je vodom u kojoj su se barili glava i kosti. Umak po ukusu posoliti, dodati biber, sok od limuna, 1 žumance i malu kašiku seckanog kaprija. Zdelu preliti buterom, na njega položiti secene komade ribe, pa na svaki komad staviti pola sardele. Sve preliti umakom a odozgo posuti ribanim parmezanom. Posuti prezlama i tankim komadima butera. Peci u rerni 40 minuta.