

Zapečena riba



Sastojci

Potrebno je:

- 2 parceta ribe (može i više)
- 4-5 krompira (može i više)
- 1 veka glavica crnog luka
- 3 cena belog luka
- 1 puna kašika brašna
- 1 kašika mlevene paprike
- 1 dl belog vina
- 1 kašika seckanog peršuna
- 0,5 dl maslinovog ulja (ako nemate može obično suncokretno)
- zaciniti po želji

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove, crni luk na kockice, a beli luk što sitnije. Ribu zaciniti po ukusu.

U posudu sjediniti, krompir, mlevenu papriku, peršum, crni i beli luk i polako promešati.

Zemljano posudu nauljiti i u nju presuti pripremljenu smesu sa krompirom. Poravnati.

Preliti belim vinom i vodom da ogrezne, pa peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Kada je krompir na pola pecen, odozgo utisnuti ribu i peci najpre s jedne, pa s druge strane, dok ne omekša.

Jelo je gotovo, kad krompir potpuno omekša i suvišna tecnost uvri.

Za dane posta odlican rucak.