

Ribic iz rerne



Sastojci

Potrebno je:

- 1-1,5 kg ribica
- 4 šargarepe
- 1 koren celera (srednje velicine)
- 1 struk praziluka
- 1 veka glavica crnog luka
- 1 caša belog vina
- 2 kašike paradajz pirea
- supa (može i kocka razmucena u vodi)
- ruzmarin
- timijan
- origano
- so
- biber

Priprema

Vece pred kuvanje meso iseci na prstenove, debljine 3-4 cm i posoliti. Umotati meso u plasticnu foliju i ostaviti u frižideru da prenoci.

Sutradan u šerpi, koja može u rernu, na ulju sa malo putera, propržiti meso sa svih strana, ukupno 10-tak minuta. Izvaditi meso, pa ubaciti krupno isecenu šargarepu, celer, luk na cetvrtine i praziluk na komade dužine oko 2 cm, posoliti i propržiti oko 5 minuta.

Naliti belo vino, pa krckati da ispari alkohol. Dodati zatim paradajz pire, promešati da se dobro sjedini, pa ubaciti meso i doliti supu (oko 4 dl), dosoliti i pobiberiti i ostaviti da prokljuca.

Poklopiti i staviti u rernu, prethodno zagrejanu na 180 stepeni i peci 2,5 sata.