

Bela riba u rerni



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** bele ribe
- **oko 1 kg** krompira
- **10** cherry paradajza
- **2** glavice crnog luka
- **5** svežih paprika
- **50 g** slanine
- **2 dl** belog vina

Priprema

Iseci krompire na kolutice i poredati u namascenu tepsiju. Između krompira stavljati povrce (chery paradajz, papriku, luk). Sve zacitniti po ukusu.

Ribu od gore dobro posoliti, a izunutra staviti komadic slanine i zacin. Zacinjenu ribu staviti na povrce i peci u rerni na 200 stepeni oko 40-ak minuta. Izvaditi ribu i prelitati sa 2 dl belog vina i posuti mlevenom crvenom paprikom te vratiti u rernu na još nekih 15-ak minuta pecenja.

Savet

Ribu peži u komadima, samo tanko zarezati uz duž leđa.