

## *Pijana riba*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- suvi biljni zacin
- biber
- slatka paprika
- 2 limuna
- ruzmarin
- 2 dl Belog vina
- krompir
- babura paprika
- riba

## **Priprema**

Ribu po izboru ocistiti, zaseci je par mm u dubinu na nekoliko mesta, isto ponoviti na drugoj strani. Premazati ribu uljem.

U posudicu izmesati suvi biljni zacin, biber, ruzmarin, slatku papriku. Najviše treba da ima zacina, pa ruzmarina, zatim paprike i najmanje bibera. Sadržajem iz posudice premazati ribu (spolja i unutar ribe) i potruditi se da zacin ugurate u proreze na ribi koje ste prethodno isekli. Utrljajte i sa druge strane. Iseckati dva limuna (u zavisnosti kolika je riba) na kolutice, krompirice na kockice, papriku baburu na trake.

Nauljiti vatrostalnu posudu, dodati krompirice, papriku i vodu taman toliko da skoro prekrije papriku i krompir. Odmotati foliju za pecenje, postaviti ribu u nju, napuniti ribu sa koluticima limuna i postaviti kolutice i na ribu, dobro umotati tako da se sav sok zadrži u foliji, sa svih strana dobro zatvoriti i sipati 1-2 dl belog vina u foliju (u zavisnosti kolika je riba) sa strane na kojoj je otvorena i zatim dobro zatvoriti foliju da se kuva u soku. Staviti u

rernu na 220 stepeni i ostaviti 50-ak minuta.

## **Savet**

Ovo je moj prvi recept koji sam odlu?io da podelim iz razloga što mi se jako svideo i ne ostavlja miris ribe u stanu tokom pe?enja. Nadam se da ?e vam se svideti i da ve? nije bio ovakav.