

Klen u foliji



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veciklen
- **5-6**krompira
- **2-3**šargarepe
- **2** cenabelog luka

Zacini:

- limun
- suvi biljni zacin
- ulje (maslinovo i obicno)
- so
- biber

Priprema

Ribu ocistiti, oprati i osušiti. Zaseci na što više mesta s obe strane. Zatim preliter limunovim sokom. Posoliti, pobiberiti a vegetu staviti u svaki zasek. Ribu zaciniti i unutra. Uviti u alu-foliju i ostaviti tako da malo odstoji.

Otvoriti foliju pa staviti pored ribe krompir i šargarepu nasecene na kocke. U svaki zasek staviti delic belog luka. Ribu preliter maslinovim i obicnim uljem, a može i samo obicnim. Krompir i šargarepu zaciniti po želji i takodje preliter uljem.

Uviti ponovo sve u foliju. Staviti u tepsiju i peci na 250 C oko 30 minuta. Pred kraj možete odviti foliju da se riba malo zapece.

Savet

Naravno riba je najukusnija uz krompir salatu...