

Riba u povrcu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10manjih riba**
- **3 glavice crnog luka**
- **3-4vece šargarepe**
- **4paprake**
- **4-5paradajza**
- **7-8vecih krompira**
- **1-2limuna**

Priprema

Ribu ocistiti, prosušiti i natrljati zacinima. (Ribu sam dobila na poklon od prijateljice, koja im ne zna ime, tako da...). Preliti limunovim sokom i ostaviti da upije. Crni luk i šargarepu usitiniti i pržiti na maslinovom ulju. Za to vreme, staviti da se kuva krompir u ljuisci. U tiganj u kom se pirja povrce dodati pariku i pradajz i pržiti dok sve ne omeša. Zaciniti po ukusu. Staviti foliju u pleh, preliti deo dinstanog povrca, poreati krompir isecen na kriške, dodati kolutove limuna, složiti ribice, i preliti ostatkom povrca. Peci oko pola sata, otvoriti foliju i vratići pleh u rernu da se još malo zapece. Krompir ocistiti.

Savet