

Preliv za ribu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašabelog vina
- **1/2** cašeulja
- **1/2** caševode
- **1/2** vezeperšunovog lista
- **malocelera**
- **1** glavicabelog luka
- **1** kašicicasoli
- **1/2**limuna
- **6** komribe (po želji)

Priprema

Vino, ulje i vodu prokuvati 2,3 minuta sa peršunovim listom, celerom, belim lukom, 1 kašicom soli, pola limuna (dobro oprana kora). To ohladiti.

Pouljiti pleh i složiti usoljenu ribu. Preliti sa pola preлива. U toku pecenja, prelivati ribu nekoliko puta.

Pecenu ribu izvaditi iz rerne i prelitati sa ostatkom preлива i pokriti. Po želji pre služenja, ukrasiti ribu sa

kolotovima limuna i luka. Prijatno!

Savet

Na slici je skuša, koju inače koristim sa ovim prelivom, kao i pastrmku, Ostale nisam probala na ovaj način.