

Smu? sa povrćem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (od 400-500 g)**smu?
- **200 g** crnog luka
- **1,5 dl**ulja
- **3**babure
- **300 g**paradajza
- **1 dl**belog vina
- **2**ljute papricice
- **3 kašike**brašna
- **1 kašik**zacinske paprike
- **malosoli**
- **1** limun (sok)

Priprema

Očišćenu ribu posolite i poprskajte limunovim sokom, pa je uvijte u alu-foliju i ostavite da odstoji 15-20 minuta. Sjedinite brašno sa zacinskom paprikom. Uvaljajte ribu u ovu mešavinu i pržite na vrelom ulju sa obe strane. Vatrostalnu posudu premažite uljem, stavite u nju ribu i poklopite. Baburu isecite na kockice, luk na rebarca, paradajz na četvrtine, posolite po ukusu i sve zajedno prodinstajte uz nalivanje vina. Ljute papricice ubacite cele. Prodinstano povrće rasporedite po prženoj ribi i zapecite sve zajedno u zagrejanj rerni na 220 C, oko 15 minuta. Poslužite toplo.

Savet