

Bela riba u belom sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg krupnije morske bele ribe
- 500 g crnog luka
- šaka seckanog peršunovog lista
- sok od 3 limuna
- maslinovo ulje
- mleveni biber
- malo ruzmarina
- lovorov list
- kapar
- zacin od povrca
- so

Priprema

Sitno isekajte luk i propržite ga na ulju, a kad postane staklast nalijte ga vodom i ostavite da se krcka oko pola sata. U užu tepsiju stavite očišćenu i na komade isecenu ribu, prethodno zacinjenu biberom i zacinom od povrca. Dodajte i ruzmarin, lovorov list i kapre, pa nalijte vodom u kojoj se luk pirjao. Riba bi trebalo potpuno da ogrezne u tecnosti. Stavite ribu u zagrejanu rernu i ostavite da se krcka dok ne bude meka. Pri kraju pecenja pospite je seckanim peršunom, prelijte limunovim sokom i ostavite da se još malo krcka dok sos ne postane sasvim svetao. Služite uz krompir salatu.