

Somovina na grcki nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 1,2 kg somovine
- 0,5 kg crnog luka
- 5-6 suvih šljiva
- 10 g suvog grožđa
- 2 dl belog vina
- 3 kašike ulja
- 1 kašicica brašna
- 1/2 kašicice aleve paprike
- sok od limuna
- so

Priprema

Ribu ocistite, operite i isecite na komade široke dva prsta, posolite i nakapajte limunovim sokom.

Dok riba stoji (pola sata) iseckajte crni luk na rebarca i pržite na ulju dok ne omekša, a onda ga posolite i prerucite u tepsiju.

Preko luka pobacajte suve šljive i suvo grožđe, a odozgo složite ribu. Razmutite brašno i alevu papriku sa vinom i ostatkom limunovog soka i stavite u zagrejanu rernu.

Pecite ribu dok ne porumeni i poslužite sa nekom kiselom salatom.