

Kuvani smu?



Sastojci

Potrebno je:

- 1 smu? težine do 600 g
- 1-2 korena šargarepe
- 1 koren peršuna
- 1 koren paškanata
- 1 manja glavica crnog luka
- 1-2 lista lovora
- 2-3 kriške limuna
- 2 dl belog vina
- 2 kašike sitno seckanog peršunovog lista
- nekoliko zrna bibera
- so

Priprema

Ribu ocistiti, oprati i ostaviti u odgovarajuci sud da poklopljeno stoji. Šargarepu, peršun i paškanat ocistiti, oprati i iseci na kolutove. Crni luk ocistiti, oprati i sitno iseci.

U odgovarajuci emajlirani sud (lonac) sipati oko 1 l hladne vode, dodati pripremljeno povrce i so po ukusu, biber u zrnju i lovorov list. Kuvati dok povrce malo ne omekša, a zatim dodati kriške limuna, belo vino i pripremljenu ribu, pa sve zajedno kuvati na slabijoj vatri još 30 minuta.

Kada je riba kuvana, izvaditi je na odgovarajući tanjir za serviranje, posuti sitno seckanim peršunovim listom i ukrasiti kriškama limuna.