

Zubatac na žaru



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg zubaca
- 1 šolja kuvanog pirinca
- limun
- maslinovo ulje
- suvi zacin
- list peršuna
- so

Priprema

Zubaca ocistite i stavite da odleži nekoliko sati u marinadi od maslinovog ulja, soka od limuna, soli i zacina. Zatim ga pažljivo ispecite na dobro zagrejanom roštilju.

Pirinac obarite i zacinite po ukusu pa stavite na oval kao podlogu, a na njega složite ribu zajedno sa kolutovima limuna. Okolo stavite obaren i na kocke isecen krompir posut seckanim peršunom.