

## *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.