

# **Riblji uvec sa paradajzom**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- nekoliko riba (porcijašica) po izboru
- 500 g paradajza
- 1 kašicica bositljka
- maslinovo ulje
- limun
- beli biber
- so

## **Priprema**

Paradajz oljuštite i isecite na komadice, pa stavite u zemljani sud.

Preko toga poreajte nekoliko ociščenih i posoljenih riba kojima ne treba seći glavu. Prelijte sve maslinovim uljem, pospite bosiljkom, solju i biberom, a preko ribe poreajte režnjeve limuna.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na srednjoj temperaturi, dok riba ne bude rumena a voda iz paradajza ne ispari.

Ovaj uvec ima potrebnu kiselinu od samog paradajza. Služite ga u istom sudu u kojem je i pecen, uz bareni krompir ili pirinac.