

Ribljí ?uvec sa paradajzom



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

Preko toga pore?ajte nekoliko očišćenih i posoljenih riba kojima ne treba seci glavu. Prelijte sve maslinovim uljem, pospite bosiljkom, solju i biberom, a preko ribe pore?ajte režnjeve limuna.

Pecite u prethodno zagrejanom 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.