

Riba na limunu



Sastojci

Potrebno je:

- 3 do 4 slatkovodne ribe težine do 0,5 kg
- 2 veka limuna
- ulje ili margarin
- so

Priprema

Ribe ocistiti od krljušti i iznutrica, oprati ih, posoliti i dobro namazati margarinom ili uljem.

Oljuštiti koru limuna, jezgro iseci na komade, pa ih poreati na dno podmazanog uveca ili vatrostalne posude. Preko limuna nareati ribu, još malo je pouljiti i peci u rerni.

Ribu služiti toplu.