

## ***Riblja marinada***



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Za marinadu:**

- **1** cašaulja
- **1** cašabelog vina
- **2** kašikesoli
- **2** kašikesuvog biljnog zacina
- **2** kašikesitno seckanog peršuna
- **2** kašikesitno seckane šargarepe
- **2** listicalovora
- **1** kesicabibera u zrnu
- **2-3** kašike sirceta

#### **Za nalivanje:**

- **oko 1** lulja
- Ostalo:
- **3** kgribe - skobalj

### **Priprema**

Ribu ocistiti i svaku iseci na 3 dela, ako je sitnija onda na pola.

U dubljoj posudi sjedinimo ulje, belo vino, so, suvi biljni zacin, seckani peršun, seckanu šargarepu, lovor (staviti listice na plotnu da se kratko zapeku pa ih izmrviti - lepšeg je ukusa), dodati biber i po ukusu sirceta i sve promešati.

Re?ati u ekspres lonac: Red ribe (što gušce složene), preliti sa nekoliko kašika marinade, opet red ribe, pa nekoliko kašika marinade, pa opet riba. Kada je sve složeno zaliti sa preostalom marinadom.

Naliti ulja da bude 2 cm preko ribe. Poklopiti i staviti da se kuva, kada provri malo na tišu vatru, ali da vri. Kuvati 3 sata.

Kada se skroz ohladi servirati. Možete dodati par kapi limunovog soka.

## **Savet**

Prijatno?