

Cela riba iz rerne



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3.5 kg**riba,cela
- **rukohvats**vežeg lista komoraca
- so
- **50 g**putera
- 2limuna
- maslinovo ulje

Priprema

Prpremimo sastojke.

Ribu zacemo dijagonalno na nekolliko mesta, sa obe strane. Utrljamo maslinovim uljem i solju. U otvore stavimo komorac i puter. Naslažemo na vrh kriške limuna.

Pecemo na 200 stepeni C 40 minuta.

Savet

Mogla bih ovaj post da ponem u Sastojcima: Upecate jednu ribu. Tako smo je mi nabavili. Naša mora su bogata ribom i morskim plodovima. Zaista svakakvih vrsta ima, da ah sad ne nabrajam, jer mnogima i ne znam srpska imena. A ništa lepše nego pripremiti ribu, koja je tek izašla iz mora. Komora i riblje meso su takodje kako ja volim da kažem brak iz raja. Vrlo malo dodatnih sastojaka, kao puter i limun i uživanje može da pone. Nauila

sam od jednog renomiranog šefa ovde da se na ribu nikad ne dodaje biber!