

Riba i kruška



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** morskog psa
- **malomiroije**

Za sos:

- **2** kruške
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1 kašika** karija
- **malo** suvog biljnog zacina

Priprema

Prvo pouljiti pleh, u njega staviti ribu morskog psa, posoliti ga i posuti miroijom. Staviti u predhodno zagrejanu rernu i peci 20ak minuta na 200 stepeni.

Za to vreme napraviti sos. Kruške iseci na 4 dela. Zatim iseckati crni luk i šargarepu. To izdinstati na malo ulja, u to dodati kruške, malo karija, suvog biljnog zacina i dinstati 10 minuta. Kruške treba da budu mekane.

Kada je sve gotovo. U tanjir staviti ribu preko nje krušku i ostatak preliva.

Savet

Služiti uz sok od pomorandže. Prijatno