

Pecena štuka



Sastojci

Potrebno je:

- 1 štuka (1-2 kg),
- 4 glavice crnog luka
- 3 paradajza
- 3 paprike
- 1 dl ulja
- 1 dl belog vina
- mleveni biber
- malo prezli
- so

Priprema

Štuku ocistiti, posoliti, pobiberiti i zaseći na nekoliko mesta preko leđa. Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati isecen paradajz i papriku, pa i njih malo propržiti. Štuku uvaljati u prezle, pa je staviti u tavecaru preko proprženog luka. Peci u zagrejanom rešeru oko pola sata i polivati je uljem i belim vinom.