

## **Brancin i škarpina**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kom (oko 1 kg)brancina**
- **1 kom (oko 350 g)škarpine**
- **2 dlbelog vina**
- **po ukusualeve paprike**
- **6-7 cenovabelog luka**
- **1 vezaperšunovog lista**
- **1 dlkvalitetnog maslinovog ulja**
- **2-3limuna**
- **1/2 kašiciceruzmarina**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

### **Priprema**

Ribu ocistiti i odstraniti peraja i krljušt. Zatim svaku ribu narezati na 4-5 delova. Ocistiti 3 cena belog luka, pa ih iseci na cetvrtine. Isecenim lukom istrljati ribu, posoliti je i pobiberiti po ukusu, pa je istrljati i alevom paprikom. Limun narezati na kolutove, pa po pola koluta stavljati u zareze ribe, kao i cetvrteke belog luka. Opran peršun sitno iseckati, kao i ostatak belog luka, pa po 1 kašicicu peršuna i belog luka stavljati u ribu. Ostatak iseckanog peršuna i belog luka, sok od pola limuna kao i ruzmarin, staviti u maslinovo ulje i tom marinadom preliti ribu. Riba u marinadi treba da odstoji najmanje 2 sata da bi upila sve sastojke, a potom je staviti u pleh bez masnoće, preliti marinadom i prekriti alu folijom. Rernu zagrejati na 220 stepeni C i peci ribu oko 25 minuta, a potom skinuti foliju. Ribu preliti vinom i ostaviti je bez folije da se pece još 10-ak minuta. Servirati i dekorisati kolutovima limuna.

**Savet**