

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 dl**belog vina
- **po ukusu**aleve paprike
- **6-7 cenova**belog luka
- **1 vez**aperšunovog lista
- **1 dl**kvalitetnog maslinovog ulja
- **2-3**limuna
- **1/2 kašice**ruzmarina
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

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 cetvrtke 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 masnoce, 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