

Belvice iz rerne



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **170 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgbelvica**
- **1limun**
- **150 mlulja**
- **4lovorova lista**
- **po potrebiso**
- **po potrebimleveni crni biber**

Priprema

Limunove isecemo na tanke krugove. U vatrostalnu ciniju stavimo 1/3 belvica, a na njih krugove limuna. Dodamo dva lovorova lista, posolimo i pobiberimo. Ponovo poreamo belvice, dodamo preostale krugove limuna i nekoliko lovorova lista. Posolimo i pobiberimo, dodamo preostale ribe i prelivamo uljem. iniju poklopimo i stavimo u rernu. Pecemo dva sata na 150 stepeni.

Savet