

Domaca riblja sardina



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**mesane ribe
- **400 g**mešicke mešavine povrca
- **2 listalovora**
- biber u zrnu
- **20 gsoli**
- **1 lulja**

Priprema

Ribu iseci na komade i usoliti. Poslagati red ribe, red povrca, dodati biber i lovor u ekspres lonac. Naliti uljem i to tako da nivo ulja bude viši za oko 2 cm. Zaklopiti i kuvati 2 sata bez otvaranja. Ukoliko se kuva u klasicnom posuu vreme kuvanja se duplira. Neophodna je što niža temperatura ringle da bi i kosti omekšale. Služiti hladno.

Savet