

Peceni smu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 smua
- 2 cenabelog luka
- 1 kašikamorske soli
- 1 limun
- 1 vezaperšunovog lista
- grancicaruzmarina
- malobibera
- malomaslinovog ulja

Priprema

Kupite tako veliku ribu, koju možete pojesti. Prvo ocistiti ribu. Makazama ukloniti peraje, uhvatiti ribu za rep i nožicom strugati prema glavi. Isprati hladnom vodom, ponoviti postupak dok se sva krljušt ne ocisti. Oštrim nožem zaseci trbuh i izvaditi škrge i utrobu, isprati u vodi i ribu posušiti, staviti na papirnatu salvetu U tepsiju staviti papir za pečenje, staviti ribu, napunite ribu sa 1 kriškom limuna, presecenog na pola, 1 cenom belog luka, malo peršuna. Prelite ribu sa malo maslinovog ulja, posolite, pobiberite, stavite malo ruzmarina i malo naseckanog peršunovog lista. Rernu upalite na 250C, sačekajte da se zagreje, stavite ribu peci oko 25 minuta. Napravite preliv od seckanog belog luka, peršunovog lista, limuna, soli, maslinovog ulja. Kod mene je danas bio prilog krompir i batat, koji sam skuvala i prelila sa mešavinom belog luka i peršunovog lista. Kad servirate ribu, prelite i nju sa prelivom i po želji poprskajte sa još malo sokom limuna.

Zacine prilagodite sebi, manje ili više, kako volite, necete pogrešiti.

Preliv: maslinovo ulje, sok od limuna, so, beli luk, peršunov list, ako volite u preliv možete dodati i malo belog

vina.

Savet