

Peceni brancin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** brancina
- **po ukususo**
- **po ukusu**šareni biber
- **2 kašikem**aslinovog ulja

Premaz za pecenu ribu:

- **1** limunsok
- **3-4** cenabelog luka
- **malomaslinovog** ulja
- **maloiseckanog** lišca peršuna

Priprema

Kod mene je prilog bio kuvani krompir u slanoj vodi, a vi spremite šta volite. :) kod serviranja prelit sa malo maslinovog ulja, a ako napravite više može i sa marinadom od belog luka. Ribu ocistiti, izvaditi škrge (obavezno, jer ono daju gorak ukus), ocistiti utrobu, dobro oprati u hladnoj vodi, posušiti na kuhinjskom papiru. Ocišcenu ribu, posoliti malo izvana i iznutra. Staviti ribe u tepliju na papir za pecenje, prelit sa maslinovim uljem, dodati ako volite još neke zacine, ja sam dodala grancice ruzmarina, ali nakon desetak minuta sam ih izvadila, toliko da ulje poprimi miris. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Marinada - premaz za ribu sok od 1 limuna, dodati iseckan beli luk, iseckan peršunov list, malo posolite, ako volite možete dodati bibera. Kad je riba pecena prelit sa prelivom od luka i limuna. Uvek pravim ribu na najjednostavniji nacin, meni najbolja. Možete je peci i na roštilju i teflon tavi.

Savet