

Riba sa prilog



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**riba
- **1/2** šoljaulja
- **2** kašicicesoli
- **4** kašikesuvog biljnog zacina
- Prilog:
 - **1** glavicacrnnog luka
 - **150** gkrompira
 - **1** kašikasirceta
 - malobibera
 - limunska kiselina
 - Dekoracija:
 - **3** kriškelimuna

Priprema

Ribu osoliti i staviti suvi biljni zacin, u pica gril staviti ulja da se zagrijei preziti sa obe strane dok pocrvene.

Skuhati krompireu vodu i iscediti ih, osoliti i iseci na kocke. Servirati na tanjur, preko staviti crni luk, kao na slici. Dodati malo sirceta i limuna iscijediti po krompirima.

Ribu staviti na tanjur i iscijediti limun. Limun seci na krugove i servirati.

Savet

Prijatno.