Bela morska riba u soli

težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g (1 kom)**škarpine
- **malo**mešavine mediteranskih zacinskog bilja
- **1 kriška**limuna
- **malo**maslinovog ulja
- **1/2**belanca
- **50 ml**vode
- **oko 250 g**krupne morske soli

Priprema

Škarpinu ocistimo i dobro osušimo papirnatom salvetom.

Mešavinu mediteranskog zacinskog nilja (ruzmarin, bisuljak, majcina dušica) dobro utrljati u ribu sa unutrašnje i vanjske strane.

Umutiti belance sa malo soli u tvrd sneg. Krupnoj morskoj soli postepeno dodavati vodu i pomalo umucen sneg od belanaca (možda necete utrošiti celu kolicinu umucenog belanca). Gnjeciti smesu viljuškom dok ne bude izgledala kao mokar pesak.

Rernu ukljuciti na 200 stepeni da se zagreje. U tepsiju ili vatrostalni sud staviti papir za pecenje (ako to ne ucinite smesa od soli bi mogla da se jako zapece na dno tepsije). Na papir za pecenje rasporediti polovinu smese od soli (da bude debljine oko 1cm). Ne treba da se pokriva cela površina tepsije, nego samo onoliko koliko je potebno da se stavi riba. Krišku limuna prepoloviti i staviti u trbušnu šupljinu. Škarpinu natrljati sa malo

maslinovog ulja i staviti na smesu od soli.

Prekriti celu ribu sa ostatkom smese od soli utapkavanjem.

Tepsiju staviti u zagrejanu rernu. Ja sam moju škarpinu pekla 20 minuta, izvadila je iz rerne, kucnula po slanom omotacu koji se je u toku pecenja stvrdnuo (da proverim da li je kora od belanaca tvrda) , zatim sam sa metalnim štapicem probola oklop od soli i ribu tamo gde je najdeblja, štapic sam u ribi držala oko 5 sekundi te brzo izvukla i vrhom koji je bio u ribi dotakla usnu. Ako je stapic topao riba je pecena, a ako nije treba ribu vratiti u rernu i još peci. Moj štapic je prilikom probe bio topao te sam iskljucila rernu i pristupila oslobaanju ribe iz slanog omotaca.

Slani omotac sam lagano lupila sa batom za meso i skidala komade omotaca sa ribe.

Ostatak soli na ribi sam lagano istresla sa ribe.

Oštrim nožem zaseci ribu duž trbušne šupljine i raširiti je. Polako povuci kicmenu kost. Riba se veoma lako odvojila od kicmene kosti.

Ribu poslužiti sa krompirom na lešo.

Savet

Izvrsna kulinarka Aleksandra je nedavno objavila recept Pile na soli i podsetila me da mi je jednom davno sestra priala o ribi u soli, kako je izvrsnog okusa... potpuno sam zaboravila na taj nain spremanja ribe. U želji za novim okusima odluila sam da napravim škarpinu na taj nain. U pravilu za ribu u soli koriste se vee morske bele ribe (brancin, orada). U mom malom mestu mogu nabaviti jedino škarpine i to zamrznute i bez glave. Kad ih kupim odmah im odrežem oštre peraje makazama (veoma su oštre i mogu vas baš ozlediti), pa oistim od krljušti i iznutrica i spremim u zamrziva do upotrebe. Ja sam za ovaj recept raspolagala škarpinom od 200 g. Za tako malu težinu najteže je pogoditi koliinu ostalih namirnica, a to bi Vam inae trebalo biti samo orijentaciono. Sve zavisi od veliine ribe (težine) i Vašeg oseaja. Za pravljenje slane korice obavezno je potrebna krupna morska so (belance se dodaje da se prilikom peenja dobije što tvri oklop), te da se sa tom slanom koricom obloži riba. Kod manjih riba slana korica može da bude debela 1cm ali kod veih riba slana korica mora biti debljine do 3cm. Vreme peenja isto zavisi od veliine ribe i traje od 20 minuta za manje ribe do 40 minuta i više za vee ribe.