

Riba na povrću



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kgoslica
- **2** glavicecrnog luka
- **4** cenabelog luka
- **3**krompira
- **1/4**korena celera
- **2-3**šargarepe
- **2-3**paradajza
- **3-4**zelene papricice
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašika**aleve paprike
- **1**limun
- **1,5-2 dl**tople vode

Priprema

Uzeti već očišćen oslic, oprati, posušiti i iseci na komade. (Ako riba nije očišćena, odstraniti joj glavu i rep i ocistiti od iznutrica). Posoliti, pobiberiti i preliti sa malo limunovog soka. Ostaviti na stranu.

Crni luk ocistiti i iseci na rezanca, oguljenu šargarepu na kolutice, celer na kockice, krompir na krupnije komade, naseckati i paradajz, papricice i cenove belog luka.

Premazati tepsiju maslinovim uljem, ubaciti svo povrće, posoliti, pobiberiti i poprašiti alevom paprikom. Sipati još malo maslinovog ulja i dobro promešati. Dodati i malo tople vode.

Pecnicu dobro ugrejati, povrce ušuškati pod folijom i peci na nekih 200 stepeni 20-tak minuta.

Kad povrce omekša, izvaditi pleh, poreati komade ribe, prekriti folijom i vratiti nazad u pecnicu na nekih 15-20 minuta.

Potom maknuti foliju i ostaviti još 10-tak minuta da se fino zapece riba, ali paziti da se ne isuši. Poslužiti toplo.

Savet

Ovako spremljena riba zadržava sonost i poprima arome povra koje je savršenog ukusa...