

Marinet od riba babuška



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **250** min

Sastojci

Marinet:

- 2 dlulja
- 2 dlsirca
- 2 dlbelog vina
- **po ukusu** so
- **po ukusu**suvi biljni zacín

Nadev:

- 3 kgsitnijih babuški bez glave
- 3 **korena**šargarepe
- 2 **vece glavice**crnog luka
- 2limuna
- **po ukusu**biber u zrnu
- **po ukusu**lovorov list

Priprema

Sastojke za marinet izmešamo, ribu ocistimo i odstranimo glave i repove. Provlacimo svaku kroz marinet i reamo u vatrostatnu posudu red ribe pa od gore kolutovi limuna, luka i šargarepe malo pospemo biberom i lovorom pa redjamo drugi red ribe i postupak ponovimo dok utrošimo namernice.

Završavamo sa povrćem ostatkom softa prelijemo.

Pokrijemo folijom i uerenu pvo na 200C dok provri pa smanjimo na 150C iostavimo da krcka oko 3h.

Savet

Vrlo je ukusno i podsea na sardinu pošto se kašice tope u ustima.