

Pecena riba *Zubatac*



Sastojci

Potrebno je:

- 2 ribe "zubatac"
- 200 g maslinovog ulja
- 1 dl belog vina
- 5-6 cena belog luka
- peršun
- so
- suvi biljni zacin
- malo belog brašna
- malo kukuruznog brašna

Priprema

Ribu dobro ocistiti, oprati i ocediti. Dok se riba cedi napraviti marinadu.

U dublju posudu pomešajte ulje i vino. Dodajte sitno iseckan beli luk i peršun. Oce?enu ribu dobro posoliti i zaciniti po ukusu i staviti da odstoji u marinadi oko sat vremena.

Povremeno je okretati, da riba dobro upije marinadu.

Pre pecenja uvaljati ribu u mešavini pšenicnog i kukuruznog brašna.

Pleh za pecenje podmazati uljem i dobro zagrejte u rerni.

U tako zagrejanoj rerni spustite pripremljenu ribu, prelijte je ostatkom marinade i pecite sat vremena na 200 C.

Napomena: Na ovaj način, može se peći bilo koja riba.