

Brancini u papiru za pečenje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1200 g (4 kom)** zamrznutih brancina
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja

Ostalo:

- **1000 g** mladog krompira
- **300 g** šargarepe
- **6 reznjeva** sušenog mariniranog paradajza
- **4 grancice** majcine dušice
- **4 grancice** bosiljka
- **2** limuna
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja

Za dresing:

- **2** cenabelog luka
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **malosoli**
- **malosoka** od limuna
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Zamrznute brancine ostaviti preko noci na prohladnom mestu da se polagano odlede. Brancini koje sam uspela nabaviti su bili očišćeni i sa glavom. Brancin ima veoma mnogo krljušti i ako nabavite neочиšćene brancine, чишćenje ce vam puno duže trajati.

Brancinima odrežite glave zajedno sa škrgama, a makazama odstranite podbradne perajice, lene peraje i trbušnu peraju. Nožem stružite celu površinu ribe da bi odstranili eventualno zaostalu krljušt. Очиšćene brancine oprati pod mlazom hladne vode.

Brancine osušiti kuhinjskom papirnom salvetom, posoliti iznutra i izvana. Pripremiti mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i maslinovog ulja i dobro utrljati kako unutrašnjost ribe tako i sa svih strana te pustiti da odstoji najmanje 30 minuta.

Priprema krompira i šargarepe: Krompir oljuštiti, oprati i narezati na ploškice (na osmine) i staviti kuvati u slanu vodu i skuvati ali paziti da se ne raskuva (meni je kuvanje mladog krompira trajalo 15 minuta). Kuvani krompir ocediti, vratite u šerpu u kojoj se krompir kuvao i prelijte ga hladnom vodom te ostavite u hladnoj vodi do upotrebe.

Šargarepu oljuštiti, narezati na kolutove i kuvati u slanoj vodi dok se ne skuva cca 15-20 minuta. Kuvanu šargarepu procedite, vratite u šerpu u kojoj se šargarepa kuvala i prelijte je hladnom vodom te ostavite u hladnoj vodi do upotrebe. Limun naseci na 16 tankih kriškica.

Iseci 4 parceta papira za pecenje dovoljno velika da može da se omota oko svakog brancina ponaosob. Prijateljica iz zgrade je posadila zacinsko bilje i dozvolila mi je da kada god da mi treba mogu da uberem isto te sam kod pripreme brancina došla na ideju da ispod ribe stavim grancice zacinskog bilja za koje mislim da se radi o majcinoj dušici i bosiljku.

Papir za pecenje nauljiti sa malo maslinovog ulja staviti 1 granicu majcine dušice i jednu granicu bosiljka po dužini (do dužine ribe). Na zacinsko bilje staviti 4 kriške limuna.

Napravite nekoliko proreza na leima ribe i u njih sipajte malo maslinovog ulja. Na limun staviti ribu tako da trbušna strana bude na limunu. Prvo uviti papir sa kracih strana te zatim sa dužih strana i krajeve zaheftati heftericom. Iglom izbušiti rupice na papiru.

Isto uciniti sa ostala 3 brancina. Ovako pripremljene brancine staviti u tepsiju od rerne jednog pored drugog. Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 20 minuta. Tepsiju izvaditi iz rerne, rernu zatvoriti i ostaviti je ukljucenu.

Brancine u papiru staviti na dasku za secenje. Šargarepu i krompir procediti. U tepsiju staviti malo maslinovog ulja te staviti posoljen kuvani krompir.

Na krompir slagati kuvane i posoljene kolutove šargarepe te rasporediti komadice mariniranog sušenog paradajza. Oprezno makazama odrezati papir na strani na kojoj je zaheftan, papir nakositi da riba zajedno sa zacinskim travama i limunom sklizne na povrce.

Tako uciniti sa ostalim brancinima da budu složeni na povrce jedan pored drugog te vratiti u rernu da se pece još 20 minuta.

Dok se brancini peku pripremiti dresing: Beli luk oljuštiti i izgnjeciti ga ili sitno iseckati. Izgnjecenom belom luku dodati mešavinu mediteranskog zacinskog bilja, malo soka od limuna i malo maslinovog ulja.

Na ovaj nacin se dobije gusti dresing, a ako želite da bude rei dodajte maslinovog ulja i soka od limuna.

Kako sam radila rucak za prijatelje brancine sam oprezno izvadila na dasku za secenje, povrce prebacila u manju tepsiju, sklonila ispecene grancice zacinskog bilja, stavila brancine na povrce i prekrila svaki brancin sa kolutovima limuna koji su se pekli zajedno sa ribom, prekrila alu folijom i tako odnela kod prijatelja.

Uz pecene brancine osim napred navedenog povrca pripremila sam salatu od boranije i paradajza koja je izuzetno odgovarala pripremljenom jelu.

Savet

U 33 godine koliko živim u malom mestu na severu Bake prvi puta sam u prodavnici naišla na zamrznutu morsku ribu u rinfuzi brancin i oradu. Bila sam više nego ugodno iznenaena i odmah sam i jednu i drugu vrstu kupila. Brancin i oradu nikada nisam spremala, ali sam mnogo puta sa svojim suprugom jela u restoranu na Paliu. Prvo sam odlučila da pripremim brancin, prionula itanju o brancinu na internetu da što više doznam o karakteristikama te ribe. Brancin je bela morska riba i smatraju je jednom od najukusnijih morskih riba koja ima veoma malo kostiju. I na kraju sam sama napravila lepu kombinaciju kojom sam oduševila svoje prijatelje.