

Riba sa povrcom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 ribe
- 2 šargarepe
- 2 praziluka (samo beli deo)
- aleva paprika
- 1 dl ulja
- 1 dl belog vina
- biber
- peršun
- so

Priprema

Ocistiti i iseckajte povrce, pa ga dinstajte na 1/2dl ulja oko deset minuta. Posolite i pobiberite. Uspite u podmazanu tepsiju, a preko povrca stavite posoljenu ribu. Uspite preostalo ulje i vino. Pospite biberom i peršunom pa pecite u zagrejanj pecnici oko pola sata.