

Pecena keciga



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kecige
- ulje
- limun

Priprema

Kecigu zamocite u vruću vodu, odmah joj skinuti kožu i ocistiti je i odstraniti hrskavicu koja se nalazi duž kicme. Ribu staviti u tave, preliti vrelim uljem i peci oko 30 minuta. Ribu prebaciti na oval, preliti toplim uljem od pecenja, dodati sok od limuna i ukrasiti kriškama od limuna. Služiti sa barenim krompirom.