

Pecena riba



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kg ribe
- **500** mlulja
- **300** g belog brasna
- **50** g crvene slatke paprike
- **1** kašika suvog biljnog zacina

Priprema

Izvaditi ribu iz zamrzivaca, potom ostaviti ribu da se odmrzne, kada se riba bude odmrznula, nakon toga ocistiti i iseci ribu na komade, srednje velicine. Oprati ribu, posoliti, zatim u posudu staviti 300g brašna, suvi biljni zacin, alevu papriku, pomešati sastojke, uvaljati svako parce i staviti da se pece u tepsiji, pa u rernu, na 150°C stepeni. Peci 15 minuta.

Savet

Pazite da vam se riba ne prepece!