

Pecena riba



težina: srednje

za: 4 osoba

vreme pripreme: 30 min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg ribe**
- **500 g mulja**
- **300 g belog brasna**
- **50 g crvene slatke paprike**
- **1 kašikasuvog 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!