

Brancin sa blitvom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 brancin (oko 800 g)
- 500 g blitve
- 1 kašičica seckanog peršuna
- 2 kašike dvopeka
- 1 jaje
- 3 kašike maslinovog ulja
- 20 g butera
- 1 čaša belog vina
- 1 glavica crnog luka
- biber
- so

Priprema

Odvojiti dvadesetak lepših listova blitve, a ostatak stavite u kipucu vodu, izvadite i umutite u mikseru. Dodajte izmrvljen dvopek, istopljen puter, peršun, malo sli i bibera. Ribu dobro ocistiti i njenu unutrašnjost popuniti pripremljenom masom. Izdvojene listove samo potopite i odmah izvadite iz kipuće vode i staviti na tanjir da se malo prosuše. Sa njima prekrijte površine ribe, prelijte uljem i stavite u dobro nauljenu posudu za pečenje u koju ste sitno naseckali luk i prelili ga belim vinom. Tepsiju prekrijte aluminijumskom folijom da ivice budu dobro pokrivene i stavite u rernu zagrejanu na 200 stepeni. Peci pola sata.