

Gregada



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kom (600 g)** orade (može i škarpina ili neka druga bela morska riba)
- **1 veka glavica** crvenog luka
- **3** krompira srednje velicine
- **3** cenabelog luka
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **100 ml** poluslatkog belog vina
- **3** listalovora
- **maloperunovog** lišca
- **50-100 ml** maslinovog ulja

Priprema

Zamrznute orade (može i škarpina ili neka druga bela morska riba) pustiti da se odlede na sobnoj temperaturi preko noci. Odleene orade oprati pod tekucom vodom, kuhinjskim makazama odrezati lene i trbušne peraje, ocistiti od krljušti i izrezati škrge. Oradu oprati pod tekucom vodom i obrisati sa papirnim kuhinjskim ubrusom. Ribu posoliti i natrljati mešavinom mediteranskog zacinskog bilja. Luk oljuštiti i sitno iseckati (u originalnom receptu predviđeno je da se luk isece na tanke kolutove, ali meni više odgovara sitno iseckan luk). Beli luk oljuštiti i izgnjeciti ili sitno iseckati.

Krompir oprati, oljuštiti i iseci na kolutove od cca 1-2 cm debljine te stavite u posudu sa vodom do upotrebe, da ne potamni. Peršunovo lišće sitno iseckajte. Za pripremu gregade koristite širu posudu da vam cele ribe mogu biti polegnute u posudi. Ako imate vece ribe prerežite ih na dva dela. U širu posudu u kojoj ce te pripremati gregadu stavite maslinovo ulje da bogato prekrije dno posude. Ulje zagrejte, stavite sitno iseckani luk i malo

posolite. Prodinstati luk uz mešanje dok ne požuti (cca 5 minuta).

Dodajte izgnjecen beli luk, kratko ga propržite i odmah zalijte belim vinom. Krompir procedite i posolite. Na propržen luk sa belim lukom poslažite kolutove krompira da pokrije dno posude, dodajte ribu i zalijte vodom, samo toliko da vrh ribe ostane bez tekucine. Malo posolite, dodajte lovorovo lišće i kuvajte na jacoj vatri dok ne prokljuca, zatim smanjite vatru, okrenite ribu i kuvajte sve dok se krompir ne skuva (oko 20 minuta). Vilicom proverite da li je krompir kuvan. U toku kuvanja nemojte mešati. Na kraju jelo posuti sa iseckanim peršunovim lišćem. Skinite sa vatre. Ja sam kuvanu oradu izvadila i filetirala, te očišćenu od kostiju vratila u posudu.

Savet

Redovno pratim na televiziji šou 3,2,1, kuhaj i u jednoj emisiji je bio zadatak da se napravi gregada. Tada sam prvi puta ula za to jelo i odmah sam odlučila da je pravim. Iako je predviđeno da se radi od sveže ribe, kako meni nije dostupna odlučila sam da gregadu pravim od duboko zamrznute ribe koju odlejem na sobnoj temperaturi preko noći.