

Riba sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** parčeta ribe
- **1** glavica luka
- **500 g** paprike
- **2** veće šargarepe
- **3 kašike** pire paradajza
- ulje

Priprema

Ribu uvaljati u brašno i malo prprziti sa obe strane, poredjati u pleh u kome ce se peci, izdinstati luka, papriku i šargarepu, dodavati polako vode dok povrće omeksa, na kraju dodati paradajz pire i sve to staviti preko ribe i peci u rerni 30 minuta.

Savet

Najbolje je spremati sa ribom koja nema kosti