

Riba i povrce u belom vinu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** bele ribe
- **400 g** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **3** šargarepe
- **3** paradajza
- **4-5** paprika
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** bibera
- **2** dlulja

Preliv:

- **2 dl** belog vina
- **2 supene kašike** peršunovog lista
- **2 cen** belog luka
- **1** limun - sok
- **prstohvat** majcine dušice
- **prstohvat** konjskog bosiljka

Priprema

Ribu popreko narezati sa obe strane, na razmacima od 3-4 mm, kao na slici, ali ne preseći do kraja (na ovaj način se sitne kosti kod bele ribe usitne i ako se riba reš ispece, one se neće ni primetiti – ostanu samo krupne

kosti i kicma). Usoliti ribu spolja i u unutrašnjosti, posuti suvim biljnim zacinom i biberom.

Svezim paprikama izvaditi seme i usoliti ih spolja i unutra.

Povrce iseckati po želji i u njega umešati mešavinu soli, suvog biljnog zacina i bibera. Rasporediti ribu i iseckano povrce u podmazanu tepsiju, a preko toga staviti paprike. Posuti ravnomerno uljem.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C. Posle 7-8 minuta otvoriti rernu i okrenuti paprike, a kada se zapeku i sa druge strane, izvaditi ih u posebnu posudu, a tepsiju vratiti u rernu, da se riba i ostalo povrce peku.

Kada se paprike malo prohlade, mogu se oljuštiti ili samo iseckati, pa pred kraj pecenja vratiti u tepsiju.

U ciniji napraviti preliv od belog vina, soka od jednog limuna, sitno iseckanog peršunovog lišca, belog luka, protisnutog kroz presu, majcine dušice i konjskog bosiljka. Preliti preko ribe i povrca i vratiti u rernu još 5 minuta, da se sjedine svi zacini.

Savet