

Casice od ribe sa glivama

Brzo se sprema, lako, moze se modifikovati po izboru

- 1** Dva komada ribljih fileta (skusa, ili po vasem izboru), oblikuje se u cilindar koji se pricvrsti cackalicom.
- 2**
- 3**
- 4** Dobije se oblik casice koju postavimo u posudu za pecenje, i punimo ih sledecim smesom:
- 5**
- 6** 1 glavica crnog luka seckana na sitno se proprzi/prodinsta u tiganju.
- 7**
- 8**
- 9** Dodati so, biber. Luku dodati i sitno seckane glive oko 200 gr (sampinjoni, lisicare, bukovace ili po vasem izboru). Ako koristite sveze gljive treba ih staviti u tiganj zajedno sa lukom, ako su prethodno

Sastojci:

- ribljih fileta 2 komada
- crnog luka 1 glavica
- soli, bibera malo
- gljiva 200 g
- jednog limuna sok
- ulje maslinovo
- bilje (ruzmarin) zacinsko
- kisela pavlaka 1
- belog luka 2 cena

10

11

12 Ako napunjene casice od ribljih fileta, prelivamo, sokom od limuna, maslinovim uljem i dodamo dosta ruzmarina (ili bilo koji zacin za ribu). Prekrijemo folijom i pecemo u zagrejanom pecnici.

13

14

15 U tiganju gde smo dinstali luk i glive, dodajemo kiselu pavlaku/vrhnje, i mesamo da se dobuje kremasta prelivna smesa. U tiganju stavimo malo maslinovog ulja, 2 cesnja belog luka ne seckanog vec celog, mozemo tad dodati i ruzmarin ili papricicu ljutu, to isprzimo na jakom vatri vrlo kratko(izvadimo sastojke) i tim zacinjenim uljem prelijemo ribe.

16

17

18 Radimo foliju i pecemo jos malo dok porumeni. Servira se uz pripremljeni sos koga prelijemo po tanjiru, a preko stavimo casicu. Dekorira se kriskama limuna(u nekom obliku) i grancicom

19

20 pijatno

Napomena:

Sluzi se uz belo vino, samo ne slatkog ukusa.