

PeĀĀena riba

Prikladna za svaku priliku...

- 1** OĀistiti ribu, oprati je i uvaljti u braĀino.
- 2**
- 3**
- 4** Zatim, staviti u pleh za peĀenje na vruĀe ulje i peĀiti oko pola sata dok ne porumene sa obe strane.
- 5**
- 6**
- 7** Poslagati ribu na tanjir i posuti je seckanim perĀunovim listom i obloĀiti kolotovima limuna.

Sastojci:

- ribe 1 kg
- brasna 2-3 kasike
- ulja 6 kasika
- limun 1
- belog luka 2-3 cena
- persuna list
- solu malo

Napomena:

Sluziti uz priloge od krompira ili pirinca.