www.moji-recepti.net

Recept:
Ribe u marinadi



Sastojci:
3 x češnja češnjaka
1.5 dl ulja
1 dl vode
1 x šaka peršina
1 dl bijelog vina
1 x limun
1 x kora limuna
1 x pšenična krupica

Težina:

Opći opis i postupak:

- Ribe dobro očistimo pod tekućom vodom i lagano zarežemo kožu. Ribe stavimo u staklenu posudu u koju dodamo **marinadu**.
- **Marinadu** pripremamo tako da u odvojenu posudu dodamo 3 češnja češnjaka, 1,5 dl ulja, 1 dl vode, 1 šaku sitno sjeckanog peršina, 1 dl bijelog vina, 1 sok stisnutog limuna i limunovu koru. Sve navedene sastojke dobro promiješamo.
- Ribe u marinadi čuvamo u hladnjaku otprilike sat vremena.
- Kada ribe izvadimo iz hladnjaka, uvaljamo ih u pšeničnu krupicu.
- Ribe stavljamo u pleh obložen papirom za pečenje. Pečemo ih otprilike 30 minuta na 250°C. Trajanje pečenja ovisi o težini ribe.