



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.