



Маринирана риба со кора од билки

Ова е помалку необичен рецепт бидејќи процесот на подготовка ќе го започнеме со маринирање на рибата во лимонев сос и маслиново масло, а потоа врз неа ќе направиме кора од вкусни билки и презла. Превкусен летен ручек кој оди одлично со чаша студено бело вино.



Состојки:

- 8 мали свежи бели рипчиња
- Презла
- Магдонос
- Листови зелена салата
- 4 кришки бел леб
- Сол и бибер
- Маслиново масло

Чекор 1

Можете да го замолите продавачот во рибарницата да го стори тоа за Вас, но рибата мора да биде исчистена од утробата, главата и крлушките и отворена како филети во 1 парче.

Со внимателно вадење на р'бетот би требало да излезат и повеќето коски.

Чекор 2

Почнете го процесот на подготовка со цедење на сокот од лимон врз рибата и потоа прелијте ја рибата со маслиново масло.

Киселината ќе почне да го стврдува месото од рибата.

Чекор 3

За да ја направиме кората од билки, мелеме чаабата леб заедно со свеж магдонос.

Добиваме прекрасна зелена презла за рибата.

Чекор 4

Ставете обилна количина презла врз сите рибини филети.

Ставете ги во рерна под решетката околу 5-6 минути или додека презлата да почне да заруменува. Долната страна на рибата ќе продолжи да се пече од топлината.

Извадете ја рибата и спремни сме за сервирање.



Чекор 5

Време е за сервирање: Ставете неколку кришки потпечен леб на чинијата, а потоа и неколку листови зелена салата, и на крај ставете една или две риби на секоја кришка леб. Пријатен апетит!

Совет

За овој рецепт можете да употребите било кој вид мала бела риба, но уверете се дека таа е свежа. Сардините се најдобри, но одговараат и други видови. А зошто во смесата за презла да не ставите и друга комбинација на билки и зачини?

Користени производи:



Сет тави за пица



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk