

Cijela riba pečena u soli



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

1 kg soli
1 bjelanjak
35 ml vode
4 grančice ružmarina
8 grančica majčine dušice
1 list lovora
1 velika orada (600 g)
1/2 limuna
30 ml K Plus maslinovog ulja
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 180 ° C. Ribu operite i iznutra i izvana, očistite ljuske, a zatim osušite kuhinjskim papirom.

Na tanke kolutove narežite polovicu limuna (kojem ste koricu naribali i spremili za kasnije) pa ga stavite u šupljinu orada s 2 grančice ružmarina, lovorom i 5 grančica majčine dušice. Premažite maslinovim uljem iznutra i izvana.

Pomiješajte sol, bjelanjak i vodu i sitno nasjeckano preostalo začinsko bilje u velikoj zdjeli, a zatim ravnomjerno rasporedite trećinu smjese na pleh za pečenje. Položite ribu na sol, a zatim rasporedite preostalu smjesu soli tako da dobijete ujednačen sloj po čitavoj ribi.

Pecite 35 minuta. Izvadite ribu iz pećnice i ostavite u kori 1 h.

Dobar tek!