



# Orada sa soja sosom, đumbirom i mladim lukom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
2

## Sastojci

2 orade  
par grančica peršina  
2 češnja češnjaka  
6 tankih kriški đumbira  
2 mlada luka  
50 ml soja sosa  
15 ml ulja  
chilli po želji  
200 g riže  
sol  
papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 200°C.

Orade očistite, operite i posušite papirnatim ručnikom tako da su potpuno suhe. Zarežite ih sa par srednje dubokih zareza po vrhu.

U svaku oradu stavite po grančicu peršina, sjeckani mladi luk (zeleni dio sačuvajte za završno začinjavanje), par krški đumbira, češnjak narezan na ploške.

Ribu prelijte sa soja sosom po želji, pazite da uđe u zarez, kao i u unutrašnjost. Popaprite i prelijte s uljem.

Pecite 30 minuta. U međuvremenu skuhajte rižu dugog zrna u posoljenoj vodi, za što će vam trebati oko 18 minuta. Procijedite i razrahlite vilicom.

Pečenu ribu pospite sjeckanim zelenim dijelom mladog luka i nasjeckanim chillijem po želji.

Servirajte na bijeloj riži uz ostatak soja sosa po vašem ukusu.

Dobar tek!