

Brancin na bigovski način

2 filetirana brancina

Palenta

200 g palente
biber
3 kašike maslinovog ulja
20 g margarina sa maslacem
2 čena belog luka
ruzmarin
pešun
1 kašičica suvog začina
5 dl vode

Prilog

praziluk

Fil od maslina (tapenada)

100 g crnih maslina bez koštice
2 čena belog luka
0,5 dl ulja
sok od pola limuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice bosiljka
nekokliko listova sveže nane

Krem od limuna

2 kašike krem sira
1 kašika kisele pavlake
sok od $\frac{1}{2}$ limuna

Način pripreme

1. Unapred filirati ribu i staviti je u marinadu od ulja, limunovog soka i soli da odstoji najmanje 2 sata.
2. Sve sastojke za tapenadu staviti u blender i usitniti da se dobije pire.
3. Svako parče filea ribe pobiberiti i premazati tempanadom, urolati tako da rep ribe bude okrenut na gore. Rep malo umotati folijom da ne izgori prilikom pečenja, pa sve još jednom premazati sa ujem. Peći u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 25 minuta.
4. Zato vreme u šerpi odgovarajuće veličine zagrejati vodu za palentu. Dodati margarin i maslinovo ulje i začiniti je suvim i ostalim začinima. Po malo dodavati palentu i kuvati dok se ne dobije željena gustina. Toplu palentu

izliti na tanjur.

5. Nakon toga izgrilovati praziluk na ulju, isečen ukoso, prethodno začinjen solju.

6. Sve sastojke za krem od limuna dobro promešati da se dobije fini krem.

7. Pečenog brancina servirati preko palente i ukrasiti sa grilovanim prazilukom, kremom od limuna i seckanim peršunom.