

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

nekoliko 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 zagrejanj 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 začинима. Po malo dodavati palentu i kuvati dok se ne dobije željena gustina. Toplu palentu

izliti na tanjir.

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 ukasiti sa grilovanim prazilukom, kremom od limuna i seckanim peršunom.