

Brancin na hilendarski i način i skordelija

2 očišćena brancina
3 glavice crvenog luka
1 glavica crnog luka
3 kašike ulja
1 kašika suvog začina
1 dl belog vina
1 dl ulja
1 limun
2 grančice ruzmarina
1 kašičica slatke začinske paprike

Skordelija

500 g belog krompira
so
1 dl maslinovog ulja
1 kašika sitno seckanog peršuna
 $\frac{1}{2}$ limuna

Način pripreme

1. Oljuštiti krompir i skuvati ga u slanoj vodi. Ocediti, ali ne bacati vodu u kojoj je kuvan, već malo vode iskoristiti za pire. Dodati maslinovo ulje, sitno seckani beli luk i sok od pola limuna. Sve dobro promešati i ispasirati krompir. Na kraju dodati peršun.
2. U drugu šerpu naliti malo vode od krompira i u njoj kuvati luk isečen na rebarca da omekša. Posoliti i dodati malo ulja.
3. Ribu očistiti i ukloniti peraja i glavu. Ribu iseći tako da se dobiju po tri komada od svake. Začiniti suvim začinom i staviti na dno šerpe. Naliti vinom, dodati sok od limuna i ruzmarin. Preko svega staviti kuvani luk i tečnost u kojem je kuvan. Zaliti po potrebi supom od kuvanog krompira, poklopiti i ostaviti da se kuva 15 minuta.
4. Servirati ribu sa lukom uz dodatak skordelija pirea. Dekorirati slatkom mlevenom paprikom.