

# **Brancin na hilandarski 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. Dekorisati slatkom mlevenom paprikom.