

Karne Picajola

Za 4 osobe

800 g junećeg ribića
50 g brašna
1 glavica crnog luka
800 g paradajz pelata
1 kašičica šećera
4 čena belog luka
 $\frac{1}{2}$ dl mediteran ulja
1 kašičica origana
so po ukusu
biber po ukusu

Prilog

pakovanje testenine
pakovanje royal-mix povrća
parmezan

Način pripreme

1. Juneći ribić iseći na jednake komade, posoliti, pobiberiti, obrašnjaviti sa jedne strane i opeći u plitkoj zagrejanj masnoći. Izvaditi meso u drugu posudu sa strane i čuvati do primene.
2. Sitno iseckati crni i beli luk, pa ga u tom istom tiganju propržiti dok ne dobije staklastu strukturu. Posoliti.
3. U posudu sa lukom dodati paradajz pelat i na kraju juneći ribić, začiniti, pa ga ostaviti da se dinsta, dok meso ne omekša.
4. Prilog: skuvati posebno testeninu i posebno mix-royal povrće.
5. Servirati na tanjir, tako što se prvo stavi testenina, pored testenine povrće, a na to staviti dinstani ribić, preliti sosom u kojem je ribić dinstan, posuti sa ribanim parmezanom i servirati toplo.