

Lešada od orade i skuše

2 orade
1 skuša
15 zrna bibera
2 lovorova lista
ulje
1 glavica crnog luka
1 glavica crvenog luka
1 praziluk (beli deo)
3 šargarepe
3 crvene paprike šilje
1 šaka peteljki peršuna
1 kašika suvog začina
sok od grejpfruta
3 kašike vinskog sirćeta
1 grančica ruzmarina
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
3 dl vode
2 dl belog vina
1 kašičica slatke začinske paprike

Marinada

1 dl ulja
 $\frac{1}{2}$ veze peršuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
2 čena belog luka

Pirinač sa kaprom

300 g pirinča (dugo zrno)
60 g kapra
50 ml ulja

Način pripreme

1. Ribu ranije usoliti.
2. U veću šerpu sipati ulje i dodati biber i lovor. Dok se ulje greje naseći luk i šargarepu na kolutove i pržiti u ulju da omekša. Papriku iseći na kolutove i dodati je pred kraj da i ona malo omekša. Dodati stabljike peršuna, kašiku suvog začina, sirće. Kad povrće omekša dodati ruzmarin, limunov sok, sok od grejpfruta i vodu da se još malo krčka.
3. Skloniti sa vatre da se malo ohladi, dodati vino i začinsku papriku, pa vratiti na laganu vatru i dodati preko svega ribu. Kada proključa utišati vatru poklopiti i ostaviti da se kuva u zavisnosti od veličine ribe 10 do 20 minuta.

4. U blender staviti sve sastojke za marinadu i dobro usitniti.

5. Pirinač skuvati u 4 šolje vode da bude 80% kivan. Izvaditi iz šerpe da se ohladi. Ulje zagrijati i dodati kapar da se proprži (kapar ne cediti). Dodati polukuvani pirinač i završiti termičku obradu u tiganju.

6. Servirati ribu sa povrćem iz lešade i pirinčem sa kaprom i sve preliti marinadom.