

# 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.