

Moravska riba

Moravska riba na Kajin način

3 skobalja
3 kašike senfa
1 kašika suvog peršuna
1 kašika majčine dušice
1 kašika ruzmarina
2 kašike mediteran ulja
3 čena belog luka
 $\frac{1}{2}$ kašičice crnog bibera u zrnu
1 kašičica morske soli
2 limuna
200 ml belog vina

Krompir salata

500 g krompira
1 veza peršuna
100 g kiselih krastavčića
1 glavica crvenog luka
1 kašika jabukovog sirćeta
50 ml suncokretovog ulja
50 ml ulja sa ukusom belog luka

Način pripreme

Napraviti marinadu za ribu spajanjem senfa, limunovog soka, peršuna, majčine dušice, ruzmarina, belog luka sitno iseckanog, mediteran ulja, soli i bibera. Očišćenu ribu začiniti solju i biberom. Pleh gde će se riba peći podmazati sa malo ulja. Ribu prebaciti u pleh i puniti je marinadom. U ostatak marinade dodati belo vino i sok jednog limuna i time preliti ribu u plehu. Peći u zagrejanom rerni na 200°C 15 minuta sa folijom i 5 minuta bez folije.

Prethodno skuvan krompir blago izgnječiti, da ostanu komadi. Dodati sitno iseckan cveni luk, krastavčiće, peršun i jabukovo sirće. U džezvi zagrejati suncokretovo ulje i ulje sa ukusom belog luka. Pečenu ribu servirati na tanjir. Preko krompir salate, dok je u posudi, preliti zagrejano ulje, promešati i servirati uz ribu.