Ohridska jegulja

1 jegulja
3 lovorova lista
10 zrna crnog bibera
½ limuna
so

Janija

2 veće glavice crnog luka
3 paprike (crvena i zelena)
4 šargarepe
3 paradajza
1 kašika suvog začina
1 kašika slatke začinske paprike
6 čenova belog luka
1 dl belog vina
½ veze svežeg peršuna
½ limuna
ulje

Način pripreme

1. Jegulji je potrebno ukloniti kožu, odstraniti iznutrice, isprati pod mlazom hladne vode i odstraniti glavu. Očišćenu jegulju zaseći duž kičmene strane, na svakih 10 cm. Ubaciti je u šerpu odgovarajuće veličine, sa ključalom slanom vodom. Ubaciti nekoliko kolutova limuna, lovorov list i crni biber u zrnu. Poklopiti i ostaviti 10 minuta da omekša.

2. Crni luk oljuštiti i iseći na rebarca. Šargarepu oljuštiti, oprati i iseći na kolutove. Paprike očistiti od semene lože i iseći na štapiće. Paradajz oprati, odstraniti peteljku i iseći na kriške. Beli luk očistiti. Limun iseći na kolutove.

3. Zagrejati širu šerpu ili pekač odgovarajuće veličine i na malo ulja kratko propržiti rebarca crnog luka. Kada luk malo omekša, ubaciti kolutove šargarepe. Dodati isečenu papriku i paradajz. Sve zajedno propržiti da povrće delimično omekša.

4. Samleti u secku čenove belog luka, svež peršun, ulje i tako napraviti marinadu.

5. Povrće začiniti sa kašikom pripremljene marinade, suvim začinom i slatkom začinskom paprikom. Sve dobro promešati i skloniti sa vatre. Na tako pripremljenu janiju od povrća staviti obarenu jegulju. Preko jegulje poređati kolutove limuna, pa je preliti sa ostatkom pripremljene marinade i belim vinom. Poklopiti i peći u zagrejanoj pećnici sat vremena na 200 stepeni.

6. Servirati komad jegulje na janiji od povrća, posuti sitno seckanim

peršunom i dodatkom limuna po želji.