

# Orada u kilo soli

## Za 2 osobe

2 orade težine oko 300-400 g  
1 kg krupne morske soli  
2 belanca  
1 limun  
1 veza peršuna  
biber po ukusu  
 $\frac{1}{2}$  kašičice suvog bosiljka

## Prilog

200 g krompira  
200 g smrznute blitve  
2 čena belog luka  
0,1 dl ulja

## Način pripreme

1. Orade očistiti od krljušti, izvaditi utrobu i oprati. Umutiti sneg od 2 belanca, pa lagano dodavati morsku so dok se ne postigne određena gustinam odnosno da belanca povežu morsku so.
2. U utrobu očišćene orade ubaciti peršun, kolutove limuna i malo suvog bosiljka, sa spoljne strane ribu pobiberiti.
3. Uključiti rernu na 200 stepeni. Pleh posuti sa krupnom morskom soli, staviti orade preko njei premazati ih umućenim belancima. Peći u rerni oko 30-45 minuta.
4. Prilog: očistiti krompir, iseći na kocke, skuvati. U zagrejano ulje dodati beli luk, blitvu pa zatim krompir. Začiniti.
5. Izvaditi oradu iz rerne, izlupati so kašikom, izvaditi ribu i servirati zajedno sa krompirom i blitvom. Po želji, uz ribu servirati limun.