

Pečena orada sa mediteranskim povrćem, salata sa čipsom od leblebija i babaganuš

Pečena orada sa mediteranskim povrćem

3 fileta orade
800 g čeri paradajza u paradajz soku
100 g crnih maslina bez koštica
200 g kiselog hleba
50 g sitnog kapara
30 g inćuna
100 ml belog vina
50 ml mediteran ulja
2 čena belog luka
1 veza peršuna
1 limun
5 g bosiljka
biber šareni
so

Salata sa čipsom od leblebija

1 miks šarenih salata
1 krastavac salatni
1 kesa čipsa od leblebija sa morskom solju
morska so
biber šareni
mediteran ulje
ačeto balzamiko sirće

Babaganuš

3 patlidžana
1 veza peršuna
5 g belog luka u prahu
100 g tahini paste
50 ml mediteran ulja
20 g slatke dimljene paprike
10 ml limunovog soka
so
biber
300 g kiselog hleba za serviranje

Način pripreme

Pečena orada: U posudu za pečenje staviti paradajz iz konzerve, kapar,

inćune, crne masline, beli luk, bosiljak i isečene komade kiselog hleba. Dodati malo maslinovog ulja i belog vina i staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni 20 minuta. Filete ribe začiniti sa solju i biberom. Kada je hleb zapečen staviti filete orade preko u pleh i vratiti u rernu na istu temperaturu još 20 minuta. Kada je jelo gotovo, preko svega narendati koru limuna i posuti sa ostatkom veze peršuna, sitno iseckane.

Salata sa čipsom od leblebija: U posudi pomešati miks zelenih salata i kolutove krastavca, začiniti sa mediteran uljem, crnim aćeto balzamikom i morskom solju. Posuti po vrhu salate čips od leblebija.

Babaganuš sa brusketima od kiselog hleba: Patlidžan iseći na pola, a zatim ga začiniti sa mediteran uljem i solju i dimljenom paprikom, a zatim svaku polovinu posebno uviti u aluminijumsku foliju i peći u rerni na 180 stepeni 25 minuta. Kada je patlidžan pećen, ohladiti ga, a zatim kašikom izvući sredinu patlidžana i začiniti ga sa solju, biberom, seckanim peršunom, belim lukom u prahu, tahini pastom i mediteran uljem. Sourdough hleb iseći na kriške, začiniti mediteran uljem, solju, a zatim ih ispeći u tiganju da postane hrskavi. U činijici pored hleba servirati babaganuš.