

Riba na grčki način

Povrće iz rerne

400 g krompira
1/2 glavice crnog luka
2 čena belog luka
½ kašičice sušenog origana
½ kašičice morske soli
½ kašičice bibera šarene mešavine
2 kašike mediteran ulja
½ limuna
2 paradajza

Tuna stejk

300 g tune
½ kašičice morske soli
½ kašičice bibera šarene mešavine
1 kašika mediteran ulja
1 veza peršuna

Način pripreme

Zagrejati rernu na 180C sa upaljenim ventilatorom. Krompir, oljušten i isečen na kocke, prelitati uljem i začiniti sa morskom solju. U začinjenu krompir dodati crni luk isečen na rebarca, beli luk sečen na listiće, biber i origano. Sve izmešati rukama, da se dobro sjedini. Peći 15 minuta, promešati, pa peći još 15 minuta. Nakon toga dodati limun i paradajz isečen na kocke i vratiti u rernu na još 10 minuta. Posoljen i pobiberen file tune pržiti na tiganju. File tune prepoloviti i servirati na povrće iz rerne. Poslužiti uz dekoraciju peršuna.