

Riba na jerusalimski način

Za 2 osobe

4 fileta pastrmke
listovi sveze nane i bosiljka
2 čena belog luka
ulje
sok od jednog limuna
10 crnih maslina
50 g graška
2 paradajza
2 sušene paprike
krupna morska so
biber

Način pripreme

1. Sitno iseckati beli luk. Iseckati masline. Izblanširati grašak, svega nekoliko minuta u ključaloj slanoj vodi. Isfiletirati paradajz, tj. skinuti mu kožu i odstraniti semenke. Sveže paprike ispeći na ringli ili suvom tiganju. Oljuštiti je pa je očistiti od semenki i peteljki. Zatim je sušiti u rerni 3-4 h na 100 stepeni.
2. Filete ribe posoliti i poprskati sa malo ulja. Posudu za pečenje obložiti papirom, pa u nju stviti filete. Peći ih u rerni 6 minuta, prethodno zagrejanom na 230 stepeni.
3. U zagrejanom tiganju staviti nanu i bosiljak. Zatim seckati beli luk. Promešati, pa sve poprskati limunovim sokom i uljem. Dodati masline i grašak. Zatim dodati paradajz, pa sve začiniti solju i biberom. Zatim dodati sušenu papriku iscepkanu na listiće.
4. Krčkati namirnice na srednje jakoj vatri nekoliko minuta (3-4 minuta).
5. Servirati ribu na tanjir, pa je preliti pripremljenom salsom.