

Riba pod sačem i aromatični hleb

Riba pod sačem

1 kg očišćene morske ribe
500 g kozica
700 g barenog krompira
4 glavice crvenog luka
1 veći paradajz
50g zelenih maslina bez koštica
4 čena belog luka
1 kašika suvog začina
ruzmarin
so
biber
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
2 dl riblje supe (fond)
1 dl belog vina

Aromatični hleb

500 g brašna
1 kesica suvog kvasca
1 kašičica šećera
1 kašičica soli
10 zelenih maslina
3 čena belog luka
2 kašičice seckanog ruzmarina
1 kašičica bosiljka
2 kašike ulja
3 dl mlake vode

Način pripreme

1. **Riba pod sačem:** Crveni i beli luk i paradajz iseći na krupnije komade. Dodati so, biber, ruzmarin, cele masline, ulje, fond, belo vino i krompir, pa preko toga staviti ribu prethodno začinjenu uljem i suvim začinom. Sve to staviti u pekač, zagrejan u rerni na 200 stepeni. Pekač poklopiti i peći 35 minuta.

2. **Aromatični hleb:** Od svih sastojaka umesiti mekše testo i ostaviti da naraste 45-60 minuta. Kada naraste, premesiti ga i uz dodavanje brašna postići željenu gustinu testa (testo ne treba da bude tvrdo). Testo prebaciti u pleh za pečenje prethodno obložen papirom za pečenje istanjiti rukom i ostaviti na toplom mestu da raste još 15 minuta. Peći u rerni zagrejanj na 250 stepeni oko 20 minuta, odnosno dok ne porumeni.