

Riba sa belim zeljem

3 brancina
krupna morska so
1 veća glavica kupusa
800 g krompira
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
1 kašika suvog začina

Za serviranje

svež peršun

Način pripreme

1. Ribu očistiti od iznutrica i iseći tako da se otvori po dužini. Dobro usoliti tako što se soli unutrašnjost ribe, a preko nje se stavlja druga usoljena riba sa kožom na dole. Usoljenu ribu ostaviti u frižideru 5 dana. Potrebno je povremeno ocediti ribu (jer pušta vodu) i dosoliti.
2. Dan pred spremanje ribu treba rasoliti tako što se ostavi da stoji u vodi jedan dan.
3. U šerpu odgovarajuće veličine prvo poređati kriške kupusa isečenog na osmine. Preko kupusa staviti krompir isečen na krupnije komade.
4. Dodati ulje, suvi začun i naliti vodom tako da voda dođe do $\frac{2}{3}$ šerpe. Ostaviti da se kuva poklopljeno oko 40 minuta.
5. Nakon toga poređati pripremljenu ribu preko krompira i kupusa da se kuva na pari oko 20 minuta.
6. Servirati i dekorisati svežim peršunom.