

# 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.