



Pečena začinjena ribica z bučkami

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Na olju prepražimo česen, skupaj z 1 žličko moke. Zalijemo z malo mleka in dodamo špinačo, ki jo začinimo z muškatnim oreščkom.

Kos svinjske ribice nasolimo in namažemo s stepenim jajcem za lepšo in boljšo skorjo. V naoljen pekač nadevamo nasekljano čebulo, česen in na kolobarje narezane bučke, ki jih prav tako pomažemo z jajcem. Naložimo v pekač, na to pa položimo začinjeno ribico. Pečemo jo 1 uro na 200 stopinj, medtem pa jo obračamo, zalivamo z maščobo, po potrebi tudi z malo vode.

Pečeno ribico razrežemo, nadevamo na servirni krožnik in postrežemo skupaj z bučkami in špinačo, ki jo prelijemo po krožniku.
Ostalo špinačo ponudimo posebej.

Pa dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 čebula
- malo vode za zalivanje
- 1 bučka
- 1 - 2 jajci
- malo soli
- malo olja za pečenje
- 2 stroka česena
- malo muškatnega oreščka
- malo česna
- 1 manjši kos svinjske ribice
- malo currya
- malo mešanih začimb za svinjino
- 1 žličko moke
- 10 dag spinače
- malo mleka in soli