

Brancin s povrćem



Potrebni sastojci:

- 4 očišćena brancina srednje veličine (cca 300 g po komadu)
- oko 800 g krompira
- cherry paradajz
- so, biber
- vegeta za krompir
- grančice ruzmarina
- sviježi mažuran
- vezica peršuna
- 2 kom. limun
- maslinovo ulje
- 2 dl kvalitetnog bijelog vina

Izrada:

Rernu uključiti na 200 st. da se zagrije.

Očišćenu ribu oprati i **DOBRO, DOBRO** posušiti papirnim ubrusima. Posoliti i pobiberiti. U svaku ribu staviti cijelu grančicu ruzmarina po dužini ribe i staviti po par komada kriški limuna. Oštrim nožem ribu zarezati sa obje strane sa par kosih zareza (kao na slici).

Krompir oguliti (sa mladim je najljepše) i narezati na kriškice i začiniti sa vegetom i svježim mažuranom. U odgovarajući pleh (cca 35x25 cm) staviti krompir i paradajz i peći u zagrijanoj rerni 10-ak min. a zatim izvaditi i poredati i ribu preko krompira. Sve peći još nekih 25 min., a nakon 15 min ribu pažljivo okrenite na drugu stranu (ako je potrebno nakon nekog vremena ribu prekrijte alu folijom da ne izgori, ja otkad imam novu rernu, ovaj korak preskačem ;)) Nakon 25 min. sve prelići sa 2 dl bijelog vina i vratiti u rernu još nekih 5-10 min da vino ispari.

Napomena: jako je bitno da se riba ne prepeče tj. da se ne isuši previše.

Posebno pripremiti marinadu od maslinovog ulja, soka limuna, veze peršuna i nekoliko (po vašem ukusu, kod nas je to oko 3, 4 čena domaćeg luka) protisnutog bijelog luka.

Vruću ribu premazati marinadom pomoću kuhinjskog kista i služiti uz pečeno povrće i sezonsku salatu po želji.

Prijatno!