

Orada, brancin ali list na žaru

Priprava:

Ribe dobro oistimo (ko zarežemo v trebuh naj bo zareza plitka, da ne prerežemo žolča, ki lahko da ribi neprijeten okus), operemo in dobro osušimo s papirnato brisačo. Ribo začnimo s soljo, lepo pa se podata tudi rožmarin in žafran. Z začimbami ne pretiravamo, da ne prekrijemo ribinega naravnega okusa.

Na močno ogreto ploščo damo malo olja (po možnosti olivnega) in zložimo ribe. Nahitro jih popečemo iz ene strani in zmanjšamo temperaturo. Zaradi velike vročine se koža na hitro zapeče in se ne prime na ploščo, nasprotno, postane lepo hrustljivo rumenorjavo zapečena. Ribo pazljivo obrnete takrat, ko postanejo rep in plavuti že rahlo hrustljavi in jo popečemo na zmernem ognju še iz druge strani. Čas peke ribe je odvisen od velikosti ribe, s pečenjem ne smemo pretiravati, da ribe ne izsušimo.

Ribo ponudimo s tržaško omako in limono, zraven pa se prileže kuhan krompir z blitvo in pa seveda kako lahko domače vince.

Dober tek želi Marjan!