www.moji-recepti.net

Recept:
Ribe v marinadi



Sestavine:
3 x stroki česna
1.5 dl olja
1 dl vode
1 x pest peteršilja
1 dl belega vina
1 x limona
1 x limonina lupina
1 x pšenični zdrob

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- Ribe dobro očistimo pod tekočo vodo in rahlo prerežemo kožo. Ribe položimo v stekleno posodo v katero dodamo **marinado**.
- **Marinado** pripravimo tako, da v ločeno posodo dodamo 3 stroke česna, 1.5 dl olja, 1 dl vode, 1 x pest sesekljanega peteršilja, 1 dl belega vina, 1x sok stisnjene limone in limonino lupino. Vse naštete sestavine dobro premešamo.
- Ribe v marinadi hranimo v hladilniku približno eno uro.
- Ko ribe vzamemo iz hladilnika, jih povaljamo v pšeničnem zdrobu.
- Ribe položimo v pekač, na katerem je peki papir. Pečejo se približno 30 minut na 250°C. Dožina peke je odvisna od teže ribe.