

ЈЕЛА ОД РИБА, РАКОВА, ШКОЉКИ, МЕКУШАЦА, ЖАБА И ПУЖЕВА

Кувана риба. Потребне намирнице (за 10 особа): 2,5 kg рибљег меса.

За кување рибљег меса у маринади: 3 – 5 литара воде, 100 g црног лука, 100 g шаргарепе, 100 g паштрнака, 100 g целера (корјен), 100 g першуна (корјен), 100 g бибера у зрну, 5 лаворових листова, 2 dl бијелог вина, 2 dl сирћета, 20 g соли;

За декорацију овала: 100 g зелене салате, 200 g купус салате и 10 црних маслинки;

За прилог: 1,5 kg кромпира; **за преливање куване рибе:** 200 g путера.

Начин припремања. У посуду за кување рибе сипа се вода којој се дода букет – гарни, црни лук, зачини, вино и сирће. Пустити да се кува 10 минута, а онда додати у кључалу воду на подигнутим решеткама посуде очишћену рибу да се кува. Када је кувана, извадити је из маринаде са решетком ако се одмах сервира. У супротном риба се чува у маринади до сервирања. Риба се сервира у специјалном овалу за рибу. Овал се декорише тако што се на горњи ужи дио дна овала стави лист зелене салате, преко њега се стави припремљена купус салата у виду пласта, или полулопте, а поврх купуса се ставе маслине. Прилог уз кувану рибу се може дати: куван слани кромпир, спанаћ у листу зачињен путером, куван пиринач. Кувана и сервирана риба се прелије отопљеним путером. Декорисати гранчицама першуна. Уз рибу се сер-