

Рибљи ризото. Рибље месо скувати у маринади. Кувано месо извадити и одвојити га од костију и коже и исјећи на коцкице. На уљу динстати црни лук и када порумени и омекша дода се кувано рибље месо и све скупа мало рестовати, а затим додати сјецканог бијелог лука, парадајз – пире, сјецкани першунов лист и млевени бибер. Залити парадајз сосом и све помијешати са куваном или динстаном рижом. Шољу за супу подмазати и унутра напуни-ти припремљени ризото, притиснути кашиком да добије форму. Истрести на тањир или овал и сервирати ризото. Посути настругани пармезан (може се сервирати посебно). Около ризота сипати парадајз сос.