

Belvice iz rerne



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **170 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** belvica
- **1** limun
- **150 ml** ulja
- **4** lovorova lista
- **po potrebi** so
- **po potrebi** mlaveni crni biber

Priprema

Limunove isecemo na tanke krugove. U vatrostalnu činiju stavimo 1/3 belvica, a na njih krugove limuna. Dodamo dva lovorova lista, posolimo i pobiberimo. Ponovo poreamo belvice, dodamo preostale krugove limuna i nekoliko lovorova lista. Posolimo i pobiberimo, dodamo preostale ribe i prelivamo uljem. činiju poklopimo i stavimo u rernu. Pecemo dva sata na 150 stepeni.

Savet