



JERNEJ KITCHEN

BRANCIN V SOLI

Brancin v soli je zelo enostaven recept za pripravo sočne ribe v pečici. Potrebovali bomo celega brancina in morskó sol, ostalo pa bo naredila pečica.

ZA	1	BRANCINA (2 OSEBI)
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

BRANCIN V SOLI

3 beljaki

600 g grobe morske soli

400 g fino mlete morske soli

1 brancin (600g)

2 vejici rožmarina

1 vejica zelišča, kot npr. koper, koromač ali pehtran

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skleda

električni mešalnik

pekač

papir za peko

PRIPRAVA

V skledo damo beljake in jih z električnim mešalnikom stepamo, da postanejo penasti (ne stepeni). V ločeni skledi premešamo obe soli. Dodamo beljake in z lopatko dobro premešamo. Večji pekač obložimo s papirjem za peko. vzdolž sredine pekača razporedimo polovico solne mešanice. Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 200 °C.

RIBA

Ribo očistimo, luske pustimo. Drobovino in škrge odstranimo. V ribo damo zelišča in jo položimo na solno posteljo. Čez ribo razporedimo preostalo polovico solne mešanice in z rokami razporedimo, da je riba popolnoma prekrita s soljo. Pritisnemo ob ribo.

PEČENJE

Pekač z ribo postavimo v ogreto pečico in pečemo 18 - 20 minut pri 200 °C. Ko je riba pečena, jo vzamemo iz pečice in jo postavimo na stran za 10 minut, da se proces kuhanja še nadaljuje, nato sol odstranimo in ribo postrežemo s [tržaško omako](#).