



JERNEJ KITCHEN

ORADA S KOROMAČEM IN PARADIŽNIKI

Orada pečena v ponvi s koromačem in paradižniki je odlična, lahka jed, pripravljena v 30 minutah.
Odlična za pomladne in poletne dni.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

ORADA S KOROMAČEM IN PARADIŽNIKI

800 g sveže orade (očiščene in brez lusk) ali 2 večji oradi

2 žlici olivnega olja

4 stroki česna (narezanega na rezine)

2 večja koromača

300 g češnjevih paradižnikov

2 rezini bio limone

100 ml belega vina

50 ml vode

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

papirnate brisačke

oster kuhinjski nož

večja ponev

PRIPRAVA

Orado s papirnatimi brisačkami na obeh straneh dobro osušimo. Na obeh straneh pod kotom orado z ostrim nožem dvakrat zarežemo, približno 0,5 cm globoko. Orado rahlo pokapljamo z olivnim oljem. Koromač očistimo in narežemo na 2 cm velike rezine. Češnjev paradižnik razpolovimo.

RIBO POPEČEMO V PONVI

Na zmeren ogenj pristavimo večjo ponev. Dodamo žlico olivnega olja. Ribo nežno položimo v vročo ponev. Popečemo 4-5 minut na vsaki strani, oziroma odvisno od velikosti. Ko ribo obrnemo jo rahlo posolimo.

OMAKA

Narezan česen, narezan koromač, češnjev paradižnik in dve rezini limone dodamo k ribi. Zalijemo z belim vinom in vodo. Rahlo solimo. Kuhamo pri šibkem ognju 10 minut. Dodamo kapre in kuhamo še 5 minut.

POSTREŽEMO

Jed razdelimo med dva krožnika, ne pozabimo na slastno omako iz ponve. Poljubno lahko jed serviramo s [pečenim krompirjem](#) iz pečice ali z [belim kruhom](#). Dober tek.