

Brancin pečen u soli



Autorica: Monika Topolko

Za 2 osobe

Vrijeme pripreme: 5min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 15min

Ukupno vrijeme: 20min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Riba & plodovi mora

Umjesto dvije manje ribe možete pripremiti jednu veću koju ćete prije posluživanja filetirati. Pri tome imajte na umu da omjer soli i ribe treba biti otprilike 2:1. Na svaki kilogram soli upotrijebite oko 100ml vode. Isto tako, trebat ćete produžiti vrijeme pečenja. Dužina pečenja ribe ovisi o njenoj debljini. Izmjerite debljinu ribe na njenom naširem dijelu - za svakih 2,5 cm debljine, ribu pecite 10 minuta. To je opće pravilo koje vrijedi za sve vrste ribe.

Sastojci

2 očišćena brancina (svaki 250g)

2 kriške limuna

2 grančice ružmarina

1 - 1,2 kg krupne morske soli

100 - 120ml vode

Postupak

Ugrijte pećnicu na 220°C.

Ribu posušite kuhinjskim ručnikom pa utrobu svake ribe napunite kriškom limuna i grančicom ružmarina. U velikoj posudi pomiješajte sol i vodu. Voda će pospješiti formiranje nepropusne kore. Na dno plitkog lima za pečenje rasporedite sloj soli (oko 1/3 ukupne količine) pa na nju položite ribu i prekrijte je ostatkom soli. Riba u potpunosti treba biti pokrivena solju, a na kori ne smije biti pukotina kako ne bi ulazio zrak. Hoćete li svaku ribu zatvoriti u njen vlastiti "oklop" ili ćete ribe položiti jednu uz drugu i zajedno prekriti solju ovisi o vama.

Pripremljenu ribu pecite 15 minuta. Kora od soli trebala bi biti potpuno tvrda i poprimiti krem odnosno svijetlo smeđu boju. Izvadite iz pećnice i ostavite da odstoji 5 minuta, a potom razbijte "oklop" velikim nožem. Pomoću kista odstranite sitnije kristale soli sa ribe i poslužite sa kriškama limuna i kombinacijom povrća na lešo ili na žaru.