

Brancin na kubanski

Vrijeme pripreme: 35 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

morska riba Brancin 4 odrezak
rajčica 200 g
luk crveni 150 g
češnjak 2 režnja
Limun 0.5 komada
Vino bijelo 100 ml
Brašno krupica kukuruzna 300 g
tekućine voda 1 l
ulje maslinovo 50 ml
vegeta 1 žlica
masti maslac 50 g
masline zelene 50 g
svi začini sol 1 po ukusu
koncentrat rajčice 50 g

Priprema:

1. Filete ribe pospite Vegetom i nakapajte limunovim sokom te ostavite 15-ak minuta da se marinira.
2. U dubljoj tavi zagrijte ulje, dodajte sitnije narezani luk i na srednjoj vatri ga popecite dok ne omekša. Dodajte nasjeckani ili protisnuti češnjak, prerezane rajčice i kratko popržite.
3. Dodajte vino, masline, kapare, koncentrat rajčice i crvenu mljevenu papriku, pa kratko propirjajte. Lagano podlijte vodom (oko 400 ml) i pirjajte na laganoj vatri oko 7-8 minuta.
4. Dodajte ribu i lagano kuhajte poklopljeno 10 do 12 minuta. Ribu izvadite na tanjur i ostavite na toplom. Pojačajte vatru i dodajte maslac u umak. Kuhajte dok se umak ne zgusne. Umiješajte korijander i uklonite s vatre.
5. Kukuruznu krupicu uspite u kipuću posoljenu vodu i uz miješanje kuhajte na laganoj vatri oko 10 minuta.
6. Kuhanu palentu izlijte u dobro namašteni lim za pečenje (20x30cm), poravnajte i pustite da se malo ohladi i stisne, a zatim ju izrežite na veće kocke.

Posluživanje:

Poslužite uz kuhani krumpir, blitvu i maslinovo ulje.

Savjet:

Začinite po ukusu.