

<p>Žuviai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eršketas – 1,5 kg. • Citrina – 1 vnt. • Malta saldžioji paprika, malti pipirai, kalendra, druska. <p>Garnyrui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bulvės – 1kg. 	<p>Įdarui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pievagrybiai – 250g. • Svogūnai – 1 vnt. • Morkos – 1 vnt. • Rauginti kopūstai – 250g • Kuskusas (arba manai) – 1 v.š.
---	---



Pasiruošiame žuvį:

Sumaišome prieskonius: druską, kalendrą, papriką ir pipirus

Supjaustome citriną žiedeliais ir padaliname į 4 dalis.

Įtriname žuvį paruoštais prieskoniais, vidurius prikišame citrinomis. Paliekame kuriam laikui, kad įsigertų (dalį prieskonių paliekame garnyrui).



Pasiruošiame įdarą:

Pradžioje aliejuje apkepame supjaustytus pievagrybius.

Vėliau pridėdame stambiai tarkuotas morkas, svogūnus ir kepame kartu su pievagrybiais.

Pridėdame raugintų kopūstų ir troškiname 10-15 minučių.

Leidžiame šiek tiek atvėsti ir įmaišome kuskusą (jei neturime, galima manų kruopų).



Kepame:

Prikemšame žuvį įdaru. Apdedame likusiais prieskoniais paskanintomis bulvėmis.

Prieš apdedant bulves jas būtina trumpai pavirti vandenyje, kitaip jos neiškeps kartu su žuvimi.

Apdengiame folija ir kepame orkaitėje 180⁰ C 65-80 minučių.

Skanaus 😊.