



Servië

Smuđ na Smederevski naćin

Snoekbaars Smederevo stijl

1 kg snoekbaars
2 dl olie
3 dl witte wijn
250 gr. uien, grof gehakt
250 gr. paprika's, in reepjes gesneden
1/2 kg tomaten, in schijfjes gesneden
selderijblad
zout en peper

Snij de filets uit de snoekbaars, kruid met peper en zout en bak ze heel kort in de hete olie. Haal ze eruit en hou warm tussen twee borden.

Bak in dezelfde olie de gehakte uien en de paprikareepjes. Als de uien glazig worden mogen de tomaten erbij, samen met het selderblad, zout en peper. Laat het 10 minuutjes zachtjes gaan.

Vet een ovenschaal in met olie. Leg er de stukken vis in, bedek ze met de groenten. Giet er de witte wijn overheen en laat het in een goed voorverwarmde oven gaar worden, op 180°C. Een half uurtje, dat moet genoeg zijn.