



Slovenië

Brancin iz pečice

Zeebaars uit de oven

2 zeebaarzen
zout
boter
citroensap
knoflook
peterselie
olijfolie
aardappelen

Als de visboer het nog niet heeft gedaan maak je de vissen schoon, maar laat de kop eraan zitten. Smeer de vissen van binnen en buiten in met zout en besprenkel ze met citroensap. Laat 5 minuten rusten.

Dep ze droog met een keukenpapiertje en vul de buikholtte met een geplet teentje knoflook, een klein stukje boter en een takje peterselie.

Verhit olijfolie met een klein beetje boter in een bakblik. Leg daar de gedroogde vissen op (de warme olie voorkomt dat de huid vast gaat plakken). Omring ze met geskilde en in stukken gesneden aardappelen; die kunnen samen met de vis de oven in. Besprenkel het allemaal met wat olijfolie en bak het ongeveer 25 minuten op 180°C.

Ondertussen maak je een "saus van Triëst": meng olijfolie, zout, gehakte peterselie en gehakt knoflook.