



Ri b e i n m o r s k i s a d e ž i

Sladkovodne ribe

P o s t r v , k r a p i n s o m

Devet receptov s sladkovodnimi ribami — od pečene pivu. Vsak recept je napisan po korakih, s točnimi nasvetom.

Vsebi na

1. Pečena postrv z limono
2. Postrv v soli
3. Krap v pivu
4. Ribja juha
5. Som v smetanovi omaki
6. Postrv na žaru
7. Krapov file v koruzni moki
8. Ribji fileji v zelenjavni postelji
9. Ostriž na žaru

Lustno si — recepti z ljubeznijo



Ri b e i n m o r s k i s a d e ž i

M o r s k e r i b e

B r a n c i n , o r a d a i n t u n a

Devet receptov z morskimi ribami — od pečenega brancina do zrezkov. Vsak recept je napisan po korakih, s točnim nasvetom.

V s e b i n a

1. Brancin iz pečice z zelenjavo
2. Orada v soli
3. Tunin zrezek na žaru
4. Skusa v paradižnikovi omaki
5. Sardine z žara
6. Orada v pečici s krompirjem
7. Brancin v smetanovi omaki
8. Tuna v olivnem olju
9. Morski sadeži v paradižnikovi omaki

Lustno si — recepti z ljubezniio



Ri b e i n m o r s k i s a d e ž i

Školjke

Dagnje, ostrige in pokrovače

Devet receptov s školjkami — od dagnj v belem vinu
Vsak recept je napisan po korakih, s točnimi količinami

Vsebi na

1. Dagnje v belem vinu
2. Dagnje v paradižnikovi omaki
3. Pečene pokrovače
4. Ostrige na ledu
5. Školjke na žaru
6. Dagnje z rezanci
7. Pokrovače v belem vinu
8. Školjke v smetanovi omaki
9. Morske školjke na žaru z maslom



Ri b e i n m o r s k i s a d e ž i

H o b o t n i c a

H o b o t n i c a , l i g e n j i n s i p a

Devet receptov s hobotnico, lignji in sipami — od žara. Vsak recept je napisan po korakih, s točnimi nasvetom.

V s e b i n a

1. H o b o t n i c a v s o l a t i s k r o m p i r j e m
2. H o b o t n i c a n a ž a r u
3. L i g e n j n a ž a r u
4. R i ž o t a z l i g n j i
5. S i p a v č r n i l u
6. H o b o t n i c a v p a r a d i ž n i k o v i o m a k i
7. O c v r t i l i g n j i
8. S i p a n a ž a r u
9. R i ž o t a s h o b o t n i c o

L u s t n o s i — r e c e p t i z l j u b e z n i j o