

## ZUBATAC I MUFFINI OD PALENTE I ŠPAROGA

- 1 perjaš (zubatac)
- 1 litra vode
- 250 gr palante
- vezica šparoga
- pretusimul
- bili luk

Zubatca filetirate pa filet u komadu ili svaki filet prepolovite te zalijte maslinovim uljem, začinite solju, paprom te ostavite pola sata.

U međuvremenu stavite vodu za palentu, posolite je i kad uzavre dodajte kap maslinova ulja, šparoge, malo sjeckanog pretusimula i malo bosiljka. Zatim dodajte palentu i kad se skuha ulijte je u kalupe za muffine.

Na ugrijanu roštilj tavu stavite filete zubatca. Kad se ispeku sa donje strane tek ih onda okrenite, još par minuta i vadite na pijat. Servirajte sa muffinima od palente i prelijte umakom. Na roštilj tavu ulila sam malo maslinova ulja, dodala zelenog papra (par zrna zgnječila da pojačam aromu), dodala malo bilog luka i pretusimula, sitno sjeckanog, zalila sa decilitar bilog vina i pustila da uzavrije. Nakon minute vrenja digla sa vatre i prelila košarice. Zubatac sam prelila sa maslinovim uljem i zalila sa bilim vino. Napravite i vi tako, uživat će te. U slast!!!!!!



PHOTO BY GASTRODIVA