

TRIJE U ZELENILU

- 1 kg trija (količina ovisi o kvaliteti ribe i financijskoj situaciji)
- maslinovo ulje
- 3,4 češnja bilog luka
- dosta pretusimula
- desetak kapara
- bosiljak
- rikola

Na maslinovu ulju pofrigajte očišćene trije. Dignite ih sa vatre i na to ubacite sitno sjeckane zelene začine i bili luk. Kad sve to pusti miris zalijte sa čašom lipog, kvalitetnog vina. Malo posolite, popaprite i pustite da kuha pet, šest minuta na laganoj vatri. Dodajte trije, okrenite ih nakon minut, dva i poslužite. U slast! Za ovakvu ribu i večeru ne tribam spominjat da je vino obvezno, sve drugo je grijota, zato ne trošite vrime i šolde ako takvu večericu ne zalijete lipim vinom.

