

Riba s klinčićima (77). Najprije, ako je dan posta, isprži ribu u ulju, a ako je običan dan u putru. Ako je riba živa može se iz nje uzeti krv tako da zabiješ nož u vrat, ali nemoj oštetiti žuč, zatim dosipaj vina uz nju, i octa koliko procjeniš, da bude dovoljno, dodati unutrašnjost crnog kruha, treba jako zakuhati, a nakon što se skuha, treba procijediti kroz sito, da bude gusto treba sitno narezati jabuke i luk, a jabuke i luk treba skuhati u medu (šećeru?) i to usipati u prethodni soft, obilno ubaci morsko grožđe¹⁹⁶⁰ i groždice, a nakon toga obilno kamilicu, biber i malo šafrana¹⁹⁶¹ samo da dobije boju, nakon toga na isprženu ribu koja je složena u zdjelu, prelij ovaj pripremljeni sos. Ako ne možeš ribi izvaditi krv, treba očistiti orahe, preliti s octom, napuniti s vodom i u šerpenji staviti na vrh vatre i željeznu žlicu ili nož i odmah će će biti crno. Za ono iznad, također treba dodati začine kako sam gore već pobrojio.

Darko VARGA

**HRANA, KUHINJA I BLAGOVANJE
U DOBA ZRINSKIH**