

Oslic na krompiru



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** gocišcenog oslica
- **3** krompira
- **2** glavice crnog luka
- **4** cenbelog luka
- **1 kašik** mešavine zacina
- **1 kašika** origano
- ulje
- so
- mleveni crni biber

Priprema

Isecemo češnjave belog luka, a peršun sitno naseckamo. Glavice crnog luka isecemo na rezance. Krompire isecemo na krugove. Na zagrejanom ulju pržimo isecen crni luk. Posolimo i sipamo 100 ml vode. Izdinstani luk prerucimo u posudu za pecenje. Na luk poreamo krugove krompira. Zatim preko krompira poreamo ribu. Posolimo, pobiberimo dodamo isecen beli luk i peršun. Nanesemo mešavinu zacina i origano. Zatvorimo posudu aluminijumskom folijom. Pecemo 40 minuta u rerni zagrejanom na 200 C.

Savet

zajedno peeni krompir i riba daju jedno drugom odlijan ukus