

## **Babuške**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **8babuški**
- **1limun**
- **3 cenabelog luka**
- **po ukususo i biber**

### **Prilog:**

- **3šargarepe**
- **2 glavicecrnog luka**
- **1/2crvenog luka**
- **po ukusuperšunovog lista**
- **po ukusubelog luka u prahu**
- **po ukususoli, bibera i kima**

## **Priprema**

Babuške oprati, ocistiti ih od krljušti i izvaditi utrobu. Dobro ih isprati i posusiti. Ribe natrljati solju, biberom i polovinama belog luka i preliti limunovim sokom. Ostaviti ih da ostoje. Za to vreme, usitniti šargarepu, obe vrste luka i peršun pa pržiti na komadicu maslaca i nekoliko kašika ulja. Pržiti dok povrce ne omekša. Zacinti solju i biberom, a pred sam kraj dodati nekoliko zrna kima. Ribe pržiti na vrelom ulju tako da poprime zlatnu, hrskavu koricu.

## **Savet**

Babuške sam dobila od moje komšinice koja ih je sama ulovila. Prilog može biti po sopstvenoj želji...