Riblje pljeskavice (2)

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **700 g**oslica
- **1**jaje
- **1 kašika**brašno
- **1 glavica**crnog luka
- biber
- **1 kašicica**zacina
- **2 češnja**belog luka
- **300 ml**ulja
- so
- **1**sveža paprika

Priprema

Ribu skuvajte tako da je mozete odvojiti od kosti. A u drugi sud umutite jedno jaje, dodajte iseckan crni i, beo luk i svežu papriku takoe sitno iseckanu. Skuvanu ribu odvojite od kosti pažljivo odstranite sve iglice i sameljite na blenderu. Sipajte u sud sa seckanim povrcem. Dodajte kašiku brašna i sve dobro promešajte. Posolite i pobiberite. Dobro izmesite rukom i oblikujte pljeskavice. Pržite ih na vrelom ulju.

Savet