

Pohovana keciga



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg kecige
- 40 g brašna
- 2 jajeta
- 100 g prezli od hleba
- 3 dl ulja za prženje
- 1 limuna secenog na kriške
- 25 g seckanog peršuna
- so

Priprema

Kecigu popariti vrijucim vodom i ostaviti da postoji dok joj kožica popuca. Ovo se cini zato da bi se koža još pre kuvanja lakše skinula. Izvaditi kecigu iz vode i pažljivo joj viljuškom skinuti kožu sa kojom ce se skinuti i bodelje sa lea. Zatim rasporiti ribu i izvaditi joj utrobu. Kad je utroba izvaena, zabosti viljušku pored same kicme. Izvuci belu žilu koja se nalazi duž celih lea i odbaciti je. Ovako pripremljenu kecigu iseci na parcad i osušiti krpom. Parcad posoliti i panirati ih u brašno, jaja, i prezle od hleba. Pržiti na vrelom ulju, da porumene. Pohovanu parcad kecige poreati na ciniju. Ukrasiti kriškama limuna i peršunom.