

Pohovani oslic sa prilogom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** fileta oslica
- 3 jajeta
- **100 g** prezli
- **50 g** kukuruznog brašna
- **50 g** susama
- **1 kašičica** soli
- maslinovo ulje
- origano
- suvi biljni zacin
- biber
- ruzmarin
- suvi peršun
- beli luk u prahu
- alea paprika

Za prilog:

- 1 kg krompira
- 1/2 pakovanja žlatne mešavine
- (proizdoac po izboru)
- 2 glavice crnog luka
- maslinovo ulje
- 1/2 većeg limuna ili jedan manji (sok)
- so

Priprema

Filete ribe odmrznuti, pa kuhinjskom salvetom (ili krpom) dobro upiti vodu. Jaja razmutiti u dubljoj posudi i dodati suvi biljni začini, biber, origano, ružmarin, beli luk u prahu, suvi peršun i alevu papriku, po ukusu. Ja sam od svih začina stavila po jednu kašičicu, osim bibera, gde sam stavila pola kašičice.

U drugoj, dubljoj posudi pomešati prezle, kukuruzno brašno, susam i so.

Uzeti vatrostalnu ciniju i dno obložiti pek papirom. Staviti nekoliko kapi maslinovog ulja i cetkicom razmazati po celoj površini papira.

Filete oslica prvo umociti u razmucena jaja sa začинима, pa zatim ih dobro uvaljati u pripremljene prezle. Filete slagati u vatrostalnu ciniju, jedne pored drugih. Pokapati po vrhu sa maslinovim uljem, poklopiti i staviti, u prethodno zagrejanu rernu, da se pecu, na 200 stepeni, 40 minuta. Posle tog vremena otklopiti ciniju i vratiti u rernu da se riba zapece, ako treba.

Prilog: Krompir u ljusci staviti da se kuva. Povrce, takoe, staviti da se kuva, 5 minuta. Crni luk iseci na režnjeve.

Skuvani krompir i ohladiti, oljuštiti i iseci na kockice. Skuvano povrce ocediti od vode i dodati u ciniju sa krompirom. Staviti i iseckani crni luk. Sve pomešati. Posoliti po ukusu, dodati ulje i sok od limuna. Pažljivo pomešati da se sastojci sjedine i poslužiti uz ribu. Naravno, ne zaboravite i čašu dobrog vina.

Savet