

Riblje pljeskavice



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g tunjevine
- 500 g oslica
- 200 g sardine
- 100 g barenog pirinca
- 100 g prezli
- 10 cenova belog luka
- 2 glavice crnog luka
- kašičica muskantnog oraha
- biber
- so

Priprema

Skuvati oslica, pa ga ocediti i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi staviti ga u blender i usitniti zajedno sa tunjevinom i sardinom. Sipati dobijenu smesu u drugu posudu i dodati sitno iseckani i proprženi crni i beli luk.

Dobijenu masu pomešati sa barenim pirincem i prezlama i zacinite muskantnim orahom, biberom i solju. Sve dobro izmešati i od dobjene smese formirati pljeskavice. Peci ih u tiganju.

Kao prilog služiti bareni krompir (ili neko drugo povrce), a od pica ružicasto vino.