

Riba na istocnjacki nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** bilo koje ribe (oslic)
- **8** **cen**abelog luka
- **1** **glavica** crnog luka
- **1 kašicica** **seckanog** peršuna
- **1 kašika** brašna
- **500 ml** hladne vode
- **1** limun (sok)
- **po potrebi** so i biber

Priprema

Ribu iseci na komade srednje velicine. Posoliti, pobiberiti pa sa belim lukom seckanim na listice, staviti u ciniju da odstoji nekoliko sati. Posle toga vremena iseckati sitno crni luk i propržiti ga na ulju dok ne porumeni. U upržen luk dodati nekoliko češnjeva izgnjecenog belog luka, a zatim dodati sitno seckan peršun kašiku brašna i pržiti sve zajedno oko 2 minuta. Dolivati lagano vodu stalno mešajući dok sos ne provri, a onda skloniti sa vatre. Ribu izvaditi iz suda u kojem se marinirala i naslagati je u podmazani sud za pečenje. Preliti pripremljenim umakom i staviti u rernu da se pece na 200 stepeni oko pola sata. Prilikom serviranja komade ribe možete poredati tako da dobiju izgled cele ribe i ukasiti listovima peršuna ili celera.

Savet