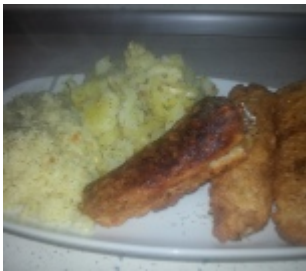


Bijeli oslic sa prilogom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 komada** bijelog oslica bez glave
- **1** l vode
- **1 kašika** suhog biljnog zacina
- **1 kašica** bibera
- **1** lovorov list

Za pohovanje:

- **1** jaje
- **1 šoljica** brašna
- **1 kašica** crvene paprike

Za prilog:

- **2** krompira
- **1 glavica** crvenog luka
- suvi biljni zacin
- **1 kašica** kopra
- **malobibera**
- **1 šoljica** riže
- **1/3 kašica** kari zacina

Priprema

Vodu staviti da vrije sa suhim zacinom, biberom i lovorovim listom. Kada prokuha; smanjiti temperaturu pa ubaciti ribu da se kuha 5-6 minuta..zavisi kada je pecena. Izvaditi iz vode ribu i staviti na ubrus da se osuši od tecnosti.

Oguliti krompir i isjeckati pa staviti da kuha. Kada je kuhan nasjeci luka, ubaciti suhi zacin, biber i kopar pa pomiješati sve.

Rižu oprati, ubaciti u šerpu i propržiti na malo ulja, pa dodati 2 šoljice vode od ribe, malo suhog zacina i karija, smanjiti temperaturu, poklopiti da vri. Kada upije vodu, skloniti sa šporeta i ne otvarati poklopac nekoliko minuta.

Sa skuvane ribe skinuti kožicu i kosti sa strana; malo dodati po ribi suhog biljnog zacina i bibera. Ako imate stavite i bijelog luka u prahu po ribi. Valjati ribu u brašno, pa u jaje pomiješano sa crvenom paprikom. Pržiti na ulju dok ne dobije lijepu boju.

Savet

Možda izgleda malo dangubno kako sam sve napisala, ali stavite sve u meuvremenu da se kuha, lijepo isplanirajte peenje i nema problema... neznam da li je meni 40 minuta trebalo da ovo sve napravim i ak operem sudove:-D