

Oslic sa grilovanim povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**fileta oslica
- **2 kašicice**soli
- **2 kašike**mirojje
- **2 kašike**mljevenea crvene paprike
- **1 kašika**bibera sa bijelim lukom
- **50 ml**maslinovog ulja

Povrce:

- **500 g**tikvica
- **500 g**zelene paprike
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber sa bijelim lukom

Preliv za prženu ribu:

- **1 vezica**peršuna
- **4 cenabijelog luka**
- **1**limun - sok
- **100 ml**maslinovog ulja

Priprema

Sve zacine (so, mirodijije, biber sa bijelim lukom, crvenu mljevenu papriku) sjediniti i svako parce fileta oslica posuti sa pripremljenom smjesom. Na kraju dodati maslinovo ulje i ostaviti 30 minuta da se ukusi sjedine.

Tako pripremljenu ribu pržiti na vrelom ulju prvo sa jedne strane pa posle sa druge strane dok ne porumeni.

Povrce isjeci na štapice i izgrilovati. Posoliti i pobiberiti po želji.

Servirati na tanjur ribu i povrce i preliti sa prelivom.

Preliv: peršun i bijeli luk isitniti, dodati sok od jednog limuna i maslinovo ulje. Svako parce ribe preliti sa 1 kašicicom preliva.

Savet