

Ribljí cevapi



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g filet oslica ili skuše
- 1 jaje
- 1/4 kašícice soli
- 1/2 kašícice belog bibera
- 2-3 cena beli luk
- 1/2 veze peršun (svež)
- po potrebi prezle

Restovan krompir sa narandžom:

- 1 kg krompira
- 1 narandža
- 3 cena belog luka
- 3 supene kašike ruzmarina
- po ukusu so
- po ukusu biber
- po potrebi ulje

Priprema

Filet usitnimo nožem. Parčice ribe zajedno sa ostalim sastojcima ubacimo u blender, sem prezli i usitnimo. U masu potom dodajemo prezlu, dok ne dobijemo gustinu, koju je lako mesiti i oblikujemo cevape, koje pržimo na ulju.

Posle prženja cevape, stavljamo na papirni ubrus, da se ocede.

Krompir ocistimo i isecemo na kocke od prilike 2x2 i skuvamo u slanoj vodi i prespemo u cediljku, da se dobro ocedi. Na vrelo ulje, bacimo listice ruzmarina i tri cena belog luka, koje smo ostavili u košuljici i samo prignjecili drškom noža.

Kada beli luk zamiriše i dobiju blago zlatnu boju, dodamo koru narandže koju smo predhodnoo dobro oribali, pod toplom vodom i isekli na veoma tanke režnjeve, odstarnivši belu podkožicu.

Kada korice dobiju lepu boju, na njih dodati skuvan krompir, posoliti, pobiberiti i dinstati 3-4 minuta, u meuvremenu, krompir preliti sa pola soka od narandže.