

Papaline u zacinjenom omotu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** papalina
- **1** jaje
- **50 ml** vode
- **4 kašike** glatkog brašna T-500
- **4** cenabelog luka
- **1** vezaperšunovog lišca
- **malobibera** mlevenog
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja za prženje

Priprema

Opšte o papalini: Papalina je morska riba iz porodice haringi. Može narasti do 14 cm, a u nekim morima i do 16 cm duljine te najviše do 2 dkg težine. Prosjecna papalina teži oko jedan dkg. Meni su najbolje papaline do 10 cm. Evo jedan interesantan način spremanja papalina: Papalinama odrezati glave, zarezati potrbušicu i izvaditi creva (nije uslov, ali ja ne volim glave).

Beli luk ocistiti i sitno iseckati. Peršun list sitno iseckati. Jaje viljuškom umutiti, dodavati vodu i brašno i viljuškom umutiti da bude glatka malo gušća smesa. Umucenoj smesi dodati iseckani beli luk, iseckani peršunov list, mleveni biber i malo soli i dobro promešati da se sastojci ravnomerno rasporede u smesi.

U tiganju zagrejati ulje. Svaku papalinu provuci kroz smesu i staviti pržiti.

Papaline se prže veoma kratko dok omot ne dobije lepu boju (po 5 minuta uz okretanje). Ja sam 41 papalinu pekla u 3 puta.

Servirati sa kuvanim krompirom ili krompirom na lešo. Izuzetan prilog je tartar sos.

Savet

Papaline spremljene na ovaj nain su veoma ukusne. Probajte i uverite se.