

## **Zeleni oslic**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** goslica
- **500** gblitve
- **100** gmajoneza
- **2** listalovora
- **1** kašikaperšuna
- **2** kašikekisele pavlake
- **2-3** kašikeulja
- **2** cenabelog luka
- **nekolikozrna** bibera
- **1** kašicicasenfa
- **po potrebiso**
- **2** kašikeulja

## **Priprema**

Ribu ocistiti, oprati i iseci na komade. Staviti da se kuva u vodi u kojoj je dodat sitno seckan peršunov list, zrna bibera, lovoroš list i so. Kuvanu ribu izvaditi, staviti na duguljast tanjur i preliti majonezom promesanim sa pavlakom i senfom. Iz corbe u kojoj se riba kuvala izvaditi lovoroš list, a dodati opranu i očišćenu blitvu. Skuvanu blitvu zaciniti uljem i sitno seckanim belim lukom. Kuvanu blitvu poslužiti uz pripremljen oslic.

## **Savet**