

Babuške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**babuški
- **1**limun
- **3** cenabelog luka
- **po ukusu**so i biber

Prilog:

- **3**šargarepe
- **2** glavicecrnog luka
- **1/2**crvenog luka
- **po ukusu**peršunovog lista
- **po ukusu**belog luka u prahu
- **po ukusu**soli, bibera i kima

Priprema

Babuške oprati, ocistiti ih od krljušti i izvaditi utrobu. Dobro ih isprati i posusiti. Ribe natrljati solju, biberom i polovinama belog luka i preliti limunovim sokom. Ostaviti ih da ostoje. Za to vreme, usitniti šargarepu, obe vrste luka i peršun pa pržiti na komadicu maslaca i nekoliko kašika ulja. Pržiti dok povrce ne omekša. Zacinti solju i biberom, a pred sam kraj dodati nekoliko zrna kima. Ribe pržiti na vrelom ulju tako da poprime zlatnu, hrskavu koricu.

Savet

Babuške sam dobila od moje komšinice koja ih je sama ulovila. Prilog može biti po sopstvenoj želji...