

## *Pržena riba iz marinade*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** kg ribe

#### **Marinada:**

- **2** kašikesoli
- **1 kašicica** suvog peršuna
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **1/2** limuna (sok)
- **3** kašikeulja

#### **...i još:**

- **15** kašika običnog brašna
- **6** kašika kukuruznog brašna
- **3** kašice aleve paprike
- ulje

### **Priprema**

Ribu ocistiti i iseci na komade željene velicine.

Pripremljenu ribu staviti u dublju posudu i posuti je sa solju. Dobro promešati. Zatim je posuti sa svim

navedenim zacinima, rukama dobro promešati, da se svako parce obavije sa zacinima, poklopiti i ostaviti u frižider, oko dva sata.

Uzeti kesu, staviti jedno i drugo brašno, kao i alevu papriku, pa sjediniti. U šerpu sipati vecu kolicinu ulja i staviti da se ugreje. U kesu stavljati po nekoliko parcica ribe, isprevrtati rukama kesu, da se riba obavije brašnom, pa stavljati da se prži. Kada porumeni sa jedne strane, okrenuti da i druga strana dobije lepu, rumenu boju. Poslužiti uz krompir salatu.

## **Savet**

Količina brašna je u odnosu 5 : 2, odnosno, na 5 kašika običnog brašna idu 2 kašike kukuruznog brašna.