Riba obložena slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**fileta oslica (ili ribe po vašem izboru)
- **200 g**tanko secene mesnate slanine
- zacin za ribu (kupuje se gotov)
- kukuruzni griz

Priprema

Ribu odmrznuti i kuhinjskim papirom dobro upiti vodu. Posuti je zacinom i ostaviti da odstoji 10-ak minuta. Svaki filet ribe iseci po dužini, na pola...

...pa svaku dobijenu polovinu iseci još na pola.

Dobijene parcice uvaljati u kukuruzni griz.

Slaninica, ako je široka, takoe je preseci na pola, po dužini. Parce ribe umotati u slaninu...

...tako uraditi sa svim parcicima ribe.

Staviti da se prži, u dubljem ulju. Prženu ribu vaditi na kuhinjski papir, da bi se odstranio višak masnoce. Poslužiti toplo, uz prilog po želji.

Savet