

Peceni oslic u belom vinu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg (4 manje ribe)**oslica
- **2 kašičice**senfa
- **2 kašičice**zacina
- **1 dl**belog vina
- **1 dl**vode
- **malobibera**
- **malo** mirojje
- **3 cesne**belog luka (rendanog)
- **1**limun
- **50** gumbira

Priprema

Ribu dobro oprati, a date sastojke dobro izmešati i sastaviti.

Zatim pripremamo pleh kojeg podmažemo uljem i poreamo kolutove limuna i iseceni umbir (ako nemamo umbir može i samo limun).

Ribu premažemo sa izmešanim sastojcima i poreamo u pleh. Riba treba da leži na kolutove limuna i umbira. Sipamo vodu i belo vino zatim pleh.

Pokrijemo sa folijom pa ribu pecemo 1 sat, zatim skinemo foliju i pecemo još 15 minuta da riba dobije lepu boju.

Savet

Na ovaj nain može da se spremi bilo koja riba, jer bude veoma sona. Od priloga možemo pire ili pirina.