

Pohovana keciga



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg kecige
- 40 g brašna
- 2 jajeta
- 100 g prezli od hleba
- 3 dl ulja za prženje
- 1 limuna secenog na kriške
- 25 g seckanog peršuna
- so

Priprema

Kecigu popariti vrijucom vodom i ostaviti da postoji dok joj kožica popuca. Ovo se čini zato da bi se koža još pre kuvanja lakše skinula. Izvaditi kecigu iz vode i pažljivo joj viljuškom skinuti kožu sa kojom će se skinuti i bodelje sa leđa. Zatim rasporediti ribu i izvaditi joj utrobu. Kad je utroba izvađena, zabosti viljušku pored same kicme. Izvuci belu žilu koja se nalazi duž celih leđa i odbaciti je. Ovako pripremljenu kecigu iseci na parčad i osušiti krpom. Parčad posoliti i panirati ih u brašno, jaja, i prezle od hleba. Pržiti na vrelom ulju, da porumene. Pohovanu parčad kecige poslužiti na činiju. Ukrasiti kriškama limuna i peršunom.