

## **Babuške**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6 komada** ribe babuške
- **100 g** belog brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **100 g** palente
- **2 kašike** alevne paprike
- **1** limun
- **po ukusu** zacina
- **300 ml** ulja

## **Priprema**

Ribu ocistiti, posoliti i zaciniti po ukusu. Iscediti limun preko ribe. Pomešati brašno, palentu i alevu papriku i u tu smesu uvaljati ribu. Zagrejati ulje i pržiti ribu dok ne dobije zlatno žutu boju.

## **Savet**