

Oslic sa krompir salatom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za ribu:

- **oko 1,5 kg**oslica
- **5 kašika**prezli
- **po ukusu**soli i suvog biljnog zacina
- **oko 70 ml**sirceta
- **2 kašike**ulja
- **maloperšuna**
- **1 glavica**belog luka

Za salatu:

- **1 kg**krompira
- **2-3 glavice**crnog luka
- **po ukusu**sirce, ulje i so

Priprema

Ribu ocistiti, uvaljati u mešavinu prezli, suvog biljnog zalina i soli, i složiti u podmazan pleh. Peci oko sat vremena na 200-220 C. U mešovitoj smesi pomešati ulje i sirce, dodati sitno iseckan peršun i beli luk i ovom smesom preliti ribu, dva puta u toku pečenja. Dok se riba peče spremiti salatu: Krompir oprati i skuvati sa sve ljuskom, a onda ga oljuštiti kad se prohladi. Crni luk sitno iseckati. U činiju seci red krompira na kolutice, preko staviti crni luk, posoliti i sipati malo ulja i sirceta, i tako naizmenicno, dok se ne utroše krompir i luk.

Savet

Na ovaj nain spremamo i pastrmku.