

Aromaticni oslic



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** fileta oslica

Za marinadu:

- **1/2** cašebelog vina
- **1** limun, sok
- **po ukususoli** i belog bibera
- **po prstohvat** umbira u prahu i cimeta
- **1/2** cašemaslinovog ulja
- **po želji** ružmarina i bosiljka

Za prilog:

- **1** kg krompira
- **4-5** cena belog luka
- **maloperšunovog** lista
- **1** kašicamlevene crvene paprike
- **po ukususoli** i bibera

Za sos:

- **nekoliko kašika** milerama
- **nekoliko kašika** limunovog soka

- **prstohvat** belog bibera

Priprema

Izmešati sve sastojke za marinadu i preliti preko fileta ribe. Neka se marinira između sat-dva, da što bolje upije arome iz marinade. Za to vreme, ocistiti krompir, oprati i iseci na kockice. Kuvati ga u posoljenoj vodi da omekša, a potom ga izvaditi i ocediti. Ugrejati ulje i na njemu propržiti seckani beli luk. Ćim pusti miris i omekša, dodati krompir koji poprašimo slatkom mlevenom paprikom i zacinimo po ukusu solju i biberom. Blago ga izgnjecimo viljuškom. Oslic izvadimo iz marinade, posušimo papirnatim ubrusom i pržimo na zagrejanom maslinovom ulju, da fino porumeni sa obe strane. Na tanjir složimo krompir, preko filete ribe i dodamo kašiku-dve hladnog sosa od milerama.

Savet

Slatki začini ne preovlađuju u marinadi, samo joj daju onaj dasak egzotike...Riba upija sve arome, i ima predivan, lagan ukus...