

Salata od oslica



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g oslica
- 2,5 dl belog vina
- 3 kašike sirceta
- 1 glavica crnog luka
- list lovora
- 2 karanfilica
- 4-5 zrna bibera
- kašicica sušene mirošije

Za marinadu:

- 5 kašika posnog majoneza
- 1 manja glavica crnog luka
- 150 g kiselih krastavcica
- pola veze peršunovog lišca
- kašika sitno rendanog rena
- list lovora

Priprema

Ribu ocistite i operite. Zagrejte 0,5 l vode pa joj dodajte vino, sirce, so. Kad prokljuca, spustiti očišćen luk u koji ste zaboli karanfilic i zrna bibera, lovor i mirošiju. Pustite da vri 10 minuta, a onda spustite ribu i kuvajte pola sata.

Kad se skuva, izvadite je, usitnite i pomešajte sa marinadom pa stavite u frižider da se hladi. Ako je salata previše suva, dodajte malo tecnosti u kojoj se oslic kuvao.