

# **Riba i meso zajedno**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Za meso:**

- **300 g** juneceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 l** paradajz soka
- **prstohvat** peršuna (svež)
- **po želji** soli
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **2 kockice** cokolade

### **Za ribu:**

- **500 g** filete oslica
- **2 kašike** kari sosa
- **100 g** brašna
- **100 g** prezli
- **po želji** suvog biljnog zacina

## **Priprema**

Junece meso i luk iseckati sitno. Izdinstati luk na ulju, kad luk dobije zlatastu boju dodati meso, dinstati još minut, uliti litar vode i dinstatu na tihoj vatri. Kad voda ispari doliti po cašu vode, ponavljati dolivanje vode dok meso ne omekša (sat do sar i po vremena). Za to vreme dodati peršun. Kada poslednja voda ispari dodati paradajz sok i kuvati dok se ne zgusne, i dodati dve kockice cokolade.

Ribu namazati kari sosom, neka ostoji pola sata. Zatim izmešati brašno, prezle i suvi biljni zacin i ribu uvaljati u to dobro sa obe strane. Potom ribu peci u vrelom ulju po 7-8 minuta sa obe strane.

### **Savet**

Služiti uz kus-kus, pire krompir..... Prijatno!