

Kupa od oslica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg oslica
- 2 krompira
- 2 šargarepe
- 2 kašike ulja
- 2 limuna
- 1 glavica crnog luka
- 1 kesica majoneza
- 1 list orbera
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

U lonac skuvati šargarepu, celu ojuštenu glavicu crnog luka, list lorbera i 2 krompira.

Kada je povrce napola kuvano spustiti u lonac oslica i kuvati dalje. Kuvanu ribu izvaditi, ocistiti od kostiju i kože, pa je zajedno sa krompirom samleti na mašini za meso.

U ovu masu dodati 2 kašike ulja, pola kesice majoneza, so i biber po ukusu i sok od jenog limuna. Sve dobro izmecati i na plitkom tanjiru oblikovati kupu.

Preliti ostatkom majoneza i okolo ukrasiti kolutovima šargarepe i limuna.

Služiti kao predjelo.