

Oslic sa celerom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg oslica
- 4 celera srednje velicine
- 4 cena belog luka
- 1 limun
- ulje
- biber
- so

Priprema

Očišćenu ribu iseci na komade i posoliti.

Posudu pouljiti sa 2 kašike ulja, naređati ribu, posuti je sitno secenim belim lukom i preko svega staviti kolute celera.

Pobiberiti, malo posoliti, preliteri limunovim sokom i uljem, pa peci na umerenoj temperaturi.