

Oslic sa grilovanim povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** fileta oslica
- **2 kašice** soli
- **2 kašike** mirošije
- **2 kašike** mljevene crvene paprike
- **1 kašika** bibera sa bijelim lukom
- **50 ml** maslinovog ulja

Povrće:

- **500 g** tikvica
- **500 g** zelene paprike
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber sa bijelim lukom

Preliv za prženu ribu:

- **1 vezica** peršuna
- **4 cen** bijelog luka
- **1** limun - sok
- **100 ml** maslinovog ulja

Priprema

Sve začine (so, mirodjije, biber sa bijelim lukom, crvenu mljevenu papriku) sjediniti i svako parce fileta oslica posuti sa pripremljenom smjesom. Na kraju dodati maslinovo ulje i ostaviti 30 minuta da se ukusi sjedine.

Tako pripremljenu ribu pržiti na vrelom ulju prvo sa jedne strane pa posle sa druge strane dok ne porumeni.

Povrce isjeci na štapike i izgrilovati. Posoliti i pobiberiti po želji.

Servirati na tanjir ribu i povrce i preliti sa prelivom.

Preliv: peršun i bijeli luk isitniti, dodati sok od jednog limuna i maslinovo ulje. Svako parce ribe preliti sa 1 kašicom preliva.

Savet