Ras El Hanout Riba sa povrcem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada**paprike (2 crvene, bela i zelena)
- **1 struk** mladog crnog luka
- **1 glavica**crnog luka
- **1 vezica** špargli
- **100 g**graška u mahuni
- **1** manja tikvica
- **1**srednja šargarepa
- **3 kašike**ulja
- **malo**soli (po ukusu)
- **1 kašicica**zacina Ras El Hanout
- **1 šoljica** vode
- **700 g**oslica
- **1 šoljica**brašna
- **2 šoljice**prezli
- **1 kašicica**zacina Ras El Hanout
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**soka od limuna
- **2 dl**ulja za prženje
- **2 cena**belog luka

Priprema

Crni luk iseci na ploške. U zagrejanoj šerpi, bez ulja zapeci malo, dodati šparglu i nju zapeci. Zatim dodati 2 kašike ulja, propržiti.

Oprati povrce.

Šargarepu iseckati na listice. Grašak na komadice

Tikvicu na listice.

Dodavati na listice narezanu šargarepu, mahune graška na komadice, zatim tikvice, sve dinstati na tihoj vatri uz dodatak zacina Ras El hanout.

Na kraju dodati dva cena belog luka sitno narezanog, prodinstati još nekoliko minuta, voditi racuna da svo povrce ostane hrskavo.

Ribu, oslic, ocistiti, oprati i iseci na komade, preliti sa 2 kašike soka od limuna, malo soli i kašicicom zacina Ras El Hanout. Ostaviti neko vreme da riba upije zacine.

Za to vreme u posudu sipati brašno, prezle i malo zacina Ras El Hanout, sve promešati. Zagrejati ulje i spuštati komade ribe koje ste panirali u prethodnu mešavinu.

Poslužite toplo jelo uz salatu po želji,

Nama je baš prijala salata od krastavaca. Ovo jelo je odlicno za dane posta.

Savet

Ovo jelo nastalo je zahvaljujui mojoj prijateljici Dubravki Belogrli koja živi na Novom Zelandu. Na poklon od nje, dobila sam ovaj divan pikantni indijski zain Ras El Hanout. Pošto je za mene ovaj zain novina, malo sam tražila po NET-u, nešto dodala, nešto oduzela i evo prelepog ukusnog jela. Hvala draga, toliko toga, nauila sam i probala, zahvaljujui tebi