

## *Prženi oslic sa sosom od aronije*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6 komada** manjeg, oslica
- **5 kašika** žutog, kukuruznog, brašna
- **5 kašika** belog, pšenice, brašna
- **1/2 kašice** korijandera u prahu
- **1 kašica** karija
- **1 kašica** kurkume
- **1/2 kašice** sveže mlevenog bibera
- **1/2 kašice** kardamoma
- **1 kašica** belog luka u prahu
- **1 kašica** sušene mirošije
- **1 kašica** aleve paprike
- so
- ulje

#### **Sos od aronije:**

- **3 kašika** maslinovog ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **100 ml** crnog vina
- **100 ml** vode
- **1 kašica** limunovog soka
- **1/3 kašice** soli
- **1/3 kašice** šećera
- **1 kašica** gustina

- 100 gsveže aronije

## **Priprema**

Ribu ocistiti, oprati i usoliti po ukusu. U dublju posudu staviti sve, navedene, sastojke za prženje ribe. Dobro ih promešati da se svi sastojci sjedine.

U, odgovarajuću, posudu sipati ulje, 2cm visine i staviti da se zagreje. Ribu, dobro, uvaljati u smesu sa brašnom, sa obe strane i stavljati na, zagrejano, ulje, da se prži (na srednjoj temperaturi). Ribu preokretati da dobije lepu, rumenu, boju, sa obe strane.

Prženu ribu vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Sos od aronije: Na, zagrejanom, maslinovom ulju staviti sitno iseckanu glavicu crnog luka da se prži. Kada luk postane staklast ubaciti aroniju, sipati 50 ml vode (od date kolicine) i, na tihoj temperaturi, krckati (poklopljeno) 15-ak minuta, odnosno, dok aronija ne omekša.

Kada aronija omekša, skloniti posudu sa vatre i rucnim blenderom izblendati smesu. Vratiti ponovo na šporet. U ostatak tecnosti rastvoriti gustin i sipati u aroniju. Dobro promešati. Kada sos provri zaciniti ga sa solju, šecerom i, sveže isce?enim, sokom od limuna. Skloniti sa vatre.

Ribu poslužiti sa prilogom po želji (ja sam koristila bareni krompir) i sosom od aronije.

## **Savet**