

Peceni oslic



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca oslica

Zacini:

- 2 kašicicezacija za ribu
- 1/2 kašicicebelog luka u prahu
- 1 kašicicakarija
- 1/3 kašiciceanisa
- 1/2 kašicicemlevenog bibera
- 1 kašicicasuvog lišca od peršuna
- 1 kašicicasuvog lišca od celera
- 1 kašicicaaleve paprike

... i još:

- 5 kašikažutog, projanog, brašna
- 5 kašikapšenicnog brašna

Priprema

Ocistiti ribu, posuti je zacinom za ribu (po ukusu) i ostaviti na stranu. U vecoj, plasticnoj, kesi staviti projano i pšenicno brašno. Promešati, da se sjedine. zatim dodati zacine - zacin za ribu, beli luk u prahu, kari, anis, biber, peršun, celer i alevu papriku. Dobro promešati, da se svi zacini sjedine sa brašnom (vezati kesu, pa je dobro

protresti).

Uzeti odgovarajući pleh, u kome će se riba peći, pa ga prekriti pek papirom. Pek papir, blago, nauljiti. Rernu zagrejati na 200 stepeni.

Ribe dobro uvaljati u mešavinu brašna i začina. Poreati ih preko pek papira. Poprskati ih sa malo ulja. Pleh prekriti pek papirom, ali tako da sa strane ostane malo otvoreno, da bi mogla para da izlazi.

Staviti da se peče pola sata. Izvaditi pleh, pažljivo skloniti pek papir, preokrenuti ribu, pa je ponovo prekriti pek papirom. Vratiti u rernu, još pola sata.

Pecenu ribu poslužiti sa limunom i krompir salatam.

Ostatak mešavine brašna i začina ostaviti u frižider i cuvati za narednu upotrebu.

Savet