Salata sa oslicem

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**oslica
- **3 kašike**tartar sosa
- **3 kašike**mediteran ulja
- **3**šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **50 g**korena umbira (velicina oraha)
- **1 kašika** golice
- **1 kašika**suncokreta
- **1 kašika**miroije
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **300 ml**vode
- **po ukusu**soli
- **po želji**zelenih maslina
- **po želji**kapara
- **po želji**indijskog oraha
- **po želji**limunovog soka

Priprema

Oslic ocistiti, posoliti, uviti u alu foliju i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 220 stepeni C da se pece 20 minuta. Nakon toga foliju otvoriti i ostaviti ribu da se pece još 10-ak minuta. Kada se malo prohladi, ocistiti je od kostiju i iseci na krupnije komade. Suncokret i golicu ocistiti, oprati i prosušiti. Suncokret ispeci u rerni (može istovremeno sa ribom, ali u drugoj posudi i krace peci – par minuta, pazeci da ne izgori). Golicu staviti u suv tiganj i ispržiti na šporetu. im pocne da pucketa, skloniti sa šporeta. Šargarepu i luk ocistiti, pa luk sitno

iseci, a šargarepu na kolutove. umbir oljuštiti i izrendati. U zagrejan tiganj staviti ulje, pa kada se zagreje propržiti crni luk, dodati šargarepu pa i nju propržiti, Zatim dodati beli luk, pa cim zamiriše, naliti vodom, dodati umbir, miroiju, biber, so i dinstati na srednjoj temperaturi, nikako na jakoj vatri, dok voda ne uvri. Kada se prohladi, dodati komade oslica, tartar sos, po želji iseckanih zelenih maslina, kapare, indijske orahe i malo limunovog soka. Sve promešati, proveriti da li je dovoljno slano i po potrebi dosoliti.

Savet