

# **Oslic na kurkuma rižotu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kgfileta oslica**
- **1 limun**
- **po ukusuzacina za ribu**

### **Za rižoto:**

- **1 šoljapirinca**
- **1 kockicamaslaca**
- **3 šolje bujona**
- **2 kašicice kurkume**
- **po ukususoli**
- **po ukusubiljnog zacina**
- **po ukusubibera**

## **Priprema**

Filete oslica preliti sokom od limuna i zaciniti zacinom za ribu. Ostaviti sa strane. Na maslacu propržiti pirinac, pa kad zastakli, dodati kurkumu, promešati i odmah naliti bujonom, zaciniti po ukusu i ostaviti da se kuva na tihoj vatri. Ako voda uvri pre nego što je pirinac skuvan, doliti još malo tecnosti. Filete oslica uvaljati u brašno, otresti višak i pržiti da fino pozlate. Na tanjur staviti rižoto i preko složiti ribu. Poslužiti toplo.

## **Savet**