

Oslic na kurkuma rižotu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** fileta oslica
- **1** limun
- **po ukusu** zacina za ribu

Za rižoto:

- **1** šoljapirinca
- **1** kockica maslaca
- **3** šolje bujona
- **2** kašičice kurkume
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** biljnog zacina
- **po ukusu** bibera

Priprema

Filete oslica preliati 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 tanjir staviti rižoto i preko složiti ribu. Poslužiti toplo.

Savet