

Pržena štika (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 štika
- 1 šoljamešavine brašna i palente
- 1 limun
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- ulje za prženje

Priprema

Štuku ocistiti (odseci glavu i izvaditi iznutrice) pa je iseci na manje delove. Posto je muž spremao ne setih se da je slikam celu i svežu. Svaki deo posoliti i pobiberiti pa uvaljati u mešavinu brašna i palente. Spustati u tiganj sa ugrijanim uljem i pržiti da lepo porumeni. Ocediti od masnoce na ubrusu. Služiti prelivenu limunovim sokom i uz krompir salatu.

Savet

Štuku smo dobili sveže ulovljenu, ne znam da li je to bio razlog što je bila izuzetno ukusna iako spremljena na najjednostavniji nain! Naravno tu je bila i aša dobrog vina jer kako ona stara izreka kaze: " Riba tri puta pliva, u vodi, u ulju i u vinu! Oduševio nas je ukus štuke, za svaku preporuku je!