*Papaline *Orly* iz rerne*

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za papaline:

- **300 g**zamrznutih papalina (30 kom)
- **malo**soli

Za marinadu:

- **1 cen**belog luka
- **malo**mešavine mediteranskog zacinskog bilja
- **malo**peršun lista
- **malo**soka od limuna
- **malo**maslinovog ulja
- **malo**balzamiko sirceta

Za pivsko testo Orly:

- **1**jaje
- **90 g**oštrog brašna
- **100 ml**piva
- **malo**maslinovog ulja
- **malo**soli
- **malo**soka od limuna

Priprema

Papaline ne treba odlediti, lakše se ciste od iznutrica kada su zaleene. Prvo odsecite glave od papalina. Zatim oštrim nožem papalinu oprezno zasecite od vrha do repa sa trbušne strane.

Ocistite od iznutrica jednim potezom noža.

Ovako ocišcene papaline još malo zasecite do kicme da bi se lepo raširila. Ako ne možete odmah da oslobotite kicmenu tanku kost to ce te uraditi kasnije kada se malo odlede. Pripremiti marinadu. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati Peršunov list oprati i sitno iseckati. U malu posudicu staviti iseckani beli luk, iseckan peršunov list, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja (bosiljak, majcina dušica, ruzmarin), par kapi limunovog soka, malo maslinovog ulja i par kapi balzamiko sirceta i kašicicom izmešati.

Iz svake papaline oprezno (da se ne raspadne) izvuci kicmenu kost i sa svih strana malo posoliti. Raširiti ih da trbušno meso bude prema gore i složiti na ravnu površinu. Najmanjom kašicicom svaku papalinu premazati pripremljenom marinadom. Ovako pripremljene papaline pustiti da odstoje oko 20 minuta da se svi sastojci upiju.

Pripremiti pivsko testo: Odvojiti u posebne posude žumance od belanca. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. U posudu sa žumancetom stavite prosejano brašno, par kapi limunovog soka, malo maslinovog ulja i pivo te mikserom umutiti u glatku masu. Probati da li je dosta slano i kiselkasto te prema potrebi dodati soli i limunovog soka. Dodati sneg od belanca i najmanjom brzinom miksera umutiti u glatku masu koja je malo vece gustine od smese za palacinke. Rernu ukljuciti na 220 stepeni da se zagreje. Tepsiju od rerne premazati margarinom i prekriti papirom za pecenje. Papaline preklopiti.

Svaku papalinu posebno provuci kroz pivsko testo.

im se papalina provuce kroz pivsko testo odmah se stavlja u tepsiju na papir za pecenje

Staviti peci u zagrejanu rernu i peci 10 minuta. Tepsiju izvaditi iz rerne, a tople papaline posložiti na tacnu za posluživanje.

Poslužiti sa kuvanim krompirom.

Savet

Volim morsku ribu više nego renu i volim istraživati nove naine pripremanja ribe... i uvek nauim nešto novo. Danas sam se odluila za papaline (sitna plava riba), a osnova recepta je video recept od Frikom.