

Marinirane papaline



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g zamrznutih papalina
- **malosoli**
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašikaprezli**
- **malomaslinovog ulja**
- **1 glavicacrvenog luka**
- **1 kašicicasmeeg šecera od šecerne trske**
- **100 ml jabukovog sirceta**
- **10 g pinjola**
- **maloiseckanog semena bundeve**

Priprema

Papaline možete koristiti cele, sa glavama i iznutricama, ali ja volim da im odrežem glave i ocistim od iznutrica. Napraviti mešavinu brašna i prezla. Papaline malo posoliti i uvaljati u mešavinu brašna i prezla.

U tiganju zagrijati maslinovo ulje i staviti papaline.

Papaline naglo ispržiti do zlatno žute boje.

Pržene papaline staviti na papirni kuhinjski ubrus da upije višak masnoce.

Crveni luk oljuštiti i iseci na listice. Luk posoliti i staviti na dno posude u koju ce te slagati papaline.

Na luk složiti pržene papaline.

Na papaline posuti iseckano seme bundeve i pinjole.

U tiganju zagrejati malo maslinovog ulja. U zagrejano ulje dodati smeji šećer i kratko ga propržiti uz stalno mešanje.

Na upržen šećer staviti jabukovo sirce i kratko prokuvati.

Još vrelu sircetnu mešavinu preliti preko papalina. Na kraju papaline zaliti sa malo maslinovog ulja. Posudu sa mariniranim papalinama poklopiti poklopcem (ako za posudu imate poklopac) ili omotati dobro alu folijom. Staviti na hladno i tamno mesto da odstoji bar 24 sata.

Savet

Na internetu se mogu naići veoma interesantni recepti. Tako sam naišla i na recept za marinirane sardine. Istina, nije mi se svialo da luk pržim jer se seam iz mladosti da je mama radila marinirane sardine sa svežim lukom, tako da sam recept prilagodila mojim okusima.