

Pržena riba sa zacinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** ribe (oslic)

Zacini za ribu:

- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **1 kašicica** ružmarina
- **1 kašicica** slatke aleve paprike
- **1/2 kašicice** ljute aleve paprike
- **1/2 kašicice** mlevenog bibera
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **2 kašicice** soli
- **1/2 kašicice** sušenog lista celera
- **1 kašicica** majorana

Ostalo:

- **10 kašika** običnog brašna
- **6 kašika** kukuruznog brašna
- **3 kašicice** aleve paprike
- ulje

Priprema

Ribu ocistiti i iseci na komade željene velicine. Pomešati sve zacine za ribu, posuti ribu mešavinom zacina i rukama dobro promešati, da se svako parce obavije sa zacinama. Poklopiti i ostaviti u frižider, oko jedan sat.

Uzeti kesu, staviti jedno i drugo brašno, kao i alevu papriku, pa sjediniti. U šerpu sipati vecu kolicinu ulja i staviti da se ugreje. U kesu stavlјati po nekoliko parcica ribe, isprevrtati rukama kesu, da se riba obavije brašnom, pa stavlјati da se prži. Kada porumeni sa jedne strane, okrenuti da i druga strana dobije rumenu boju.

Prženu ribu vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak ulja. Prženu ribu poslužiti uz krompir salatu.

Savet