

## **Oslic iz rerne (3)**



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 komadaveceg oslica**
- **po potrebisoli**
- **malo karija**
- **malo bibera**

#### **Preliv:**

- **2 cena** belog luka
- **1 kašikasveže seckanog peršuna**
- **2 kašikesirceta**
- **po potrebi** vode
- **po ukusu** soli

#### **Prilog:**

- **3 briketaspanaca**
- **1 cenbelog luka**
- **1 kašika** ulja
- **malo** vode

### **Priprema**

Ribu ocisti i usoliti. Zaciniti karijem i biberom i staviti na pek papir. Prekriti folijom i staviti u zagrejanoj rerni

na 200C. Dok se riba pece pripremiti preliv: Ocistiti i izgnjeciti beli luk, staviti u maloj posudici zajedno sa seckanim svežim peršunom, dodati so i sirce i razblažiti vodom po ukusu. Za prilog: na zagrejanom ulju upržiti sitno seckani beli luk, dodati spanac i мало воде па dinstati da вода испари. Poslužiti ribu sa pripremljenim prilogom.

I sa prelivom :) ko kako voli

### **Savet**

Što se tie peenja ribe, ovako mi je nekako najbrže i bez suvišne masnoe . Sa folijom peem 10tak minuta posle skinem i peem do kraja. Ako je potrebno okrenuti ribu pažljivo pomou sve viljuške i zapei po želji, ja volim kada je više zapeena . :)