

Oslic iz rerne i preliv za ribu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 komada** većeg oslica
- **po potrebi** kukuruznog brašna
- **po potrebi** aleva paprike
- **po ukusu** soli
- **malo** ulja

Za preliv:

- **1/2** vezeperšuna
- **2-3** cenabelog luka
- **1-2** limuna
- **malo** maslinovog ulja
- **malo** soli

Priprema

Ribu ocistiti i iseci na komade. Svaki komad usoliti sa svih strana.

Ukljuti rernu da se zagreva na 200C. U posudu pomešati brašno i alevu papriku.

Svaki komad dobro uvaljati u brasno da se brašno svuda lepo zalepi. Reati na pek papir. Na svaki komad pokapati po malo ulja i staviti da se pece.

Za to vreme napraviti preliv. U secka staviti sveci peršun, beli luk i so. Izblendirati da se peršun usitni, dodati limunov sok i maslinovo ulje pa sve još na kratko povezati.

Servirati zajedno uz pecenu ribu, koja treba da bude zlatno žuta sa svih strana i da se lepo odvaja od kosti. Uz to poslužiti i salatu.

Savet

Mnogo brze i jednostavnije. Pogodno i za veu koliinu ribe. Bez suviše masnoe i mirisa u celoj kui. :)