

Oslic u palenti



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veci komad** oslica
- **3-4 kašike** palente
- **2 kašicice** alevu paprike
- **po potrebi** soli
- **nekoliko kašika** ulja

Priprema

Uključiti rernu na 250C da se zagreva. Oslic ocistiti, oguliti i iseci na komade. Ja sam jedan komad isekla na 4 dela, bio je baš veliki komad, pa su i komadi bili lepi, krupni.

Svaki komad dobeo usoliti morkom solju sa svih strana. Pomešati palentu o alevu papriku pa svaki komad uvaljati lepo sa svih strana da se palenta lepo i obilno zalepi za ribu. Komade poreati u tepsiju sa pek papirom i preko svakog komada pokapati po malo ulja. Staviti u rerni pa posle 10-15 minuta smanjiti na 200C. U zavisnosti od rerne peci dok ne porumeni sa svih strana i ne dobije se lepa, cvrsta, krckava korica. Meso treba lepo da se odvoja od kosti, kada bude pecena. Ako je potrebno u toku pecenja okrenuti parvice i pokapati sa još malo ulja, zavijano od šporeta ako ne pece ravnomerno.

Savet

Ovako spremljen oslic je jako ukusan i topao i hladan. :) Uz salatu,preliv ili samostalno