

# Pržena štuka



## Sastojci

### Potrebno je:

- 1 komad štuke
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica mlevenog bibera
- 2 kašice suvog biljnog zacina
- 1 kašika limunovog soka
- 100 g brašna
- 0,5 l ulja

## Priprema

Uredjenu štuku, oprati i iseci na parcad u vidu potkovica, širine oko 3 cm. Preliti sa sokom od limuna i izmešati rukom pažljivo, zbog oštih kostiju, pa ostaviti 10 minuta da odstoji.

U cinijici izmešati so, suvi zacin i biber, pa svako parce utrljati ovim zacinima. Valjati u brašno, tako da sve površine budu dobro obavijene brašnom – i spoljašnji i unutrašnji delovi potkovice.

Zagrejati ulje u šerpi i na jacoj temperaturi pržiti parcad ribe, prvo sa jedne strane, dok ne porumeni, pa pažljivo okrenuti na drugu stranu, bez bušenja pokorice od brašna, koja se uhvati pri prženju, da se ne naprave otvor za ulaz masnoce u ribu.

Vaditi na papirni ubrus, da upije višak masnoce, mada ovako pripremljena - nije masna.

Riba je najlepša kada se servira topla, uz pecen ili pire krompir, sa blitvom u bešamel sosu, a sa malo limunovog soka preliti ribu, pred samo konzumiranje.