

Pržena pijana orada



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 gorade**
- **malosoli**
- **3 kašike** kukuruznog brašna
- **malomaslinovog ulja**

Za marinadu:

- **50 ml** kvalitetnog belog vina
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **4 grancice** svežeg bosiljka i majcine dušice
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja

Za umak:

- sok od marinade
- **1 ravna kašičica** škrobnog brašna
- **malosoli**
- **1 cen** belog luka
- **malosvežeg** peršunovog lišca

Priprema

Zamrznutu oradu ostaviti preko noci na prohladnom mestu da se polagano odledi. Oradu koju sam uspela

nabaviti je bila očišćena i sa glavom. Oradi odrežite glavu zajedno sa škrgama, a makazama odstranite podbradne perajice, lene peraje i trbušnu peraju. Nožem stružite celu površinu ribe da bi odstranili eventualno zaostalu krljušt.

Očišćenu oradu oprati pod mlazom hladne vode. Oradu osušiti kuhinjskom papirnom salvetom, posoliti iznutra i izvana. U jednu posudu staviti belo vino, grancice zacinskog bilja i maslinovo ulje te staviti oradu. Malo svežih zacina staviti u trbušnu šupljinu.

Oradu posuti sa mešavinom mediteranskog zacinskog bilja sa obe strane, pokriti alu folijom i pustiti da u zacinama odleži najmanje pola sata i u tih pola sata ribu okrenuti jednom da i druga strana bude malo u vinu. Meni je odstajala u zacinama celo jutro jer sam oradu stavila ujutro u marinadu i otišla sa psom veterinaru.

Kada sam se vratila podigla sam alu foliju i oradu okrenula da i druga strana malo odstoji u vinu, te ponovo pokrila sa alu folijom. Pre prženja ribu malo držati iznad posude sa marinadom da se višak tekucine iscedi, zarezati nekoliko zareza i sa jedne i sa druge strane (taj postupak se može primeniti i pre nego što se riba stavi u marinadu) te uvaljati u kukuruzno brašno.

Oradu staviti pržiti u zagrejano maslinovo ulje i pržiti na srednjoj temperaturi do zlatno žute boje prvo sa jedne pa sa druge strane cca ukupno 15 minuta i prženu ribu odložiti na kuhinjsku papirnu salvetu da upije višak masnoce. U šoljicu staviti škrobno brašno i lagano dodavati marinadu u kojoj je odležala riba i malo soli te u šerpici kratko prokuvati da postane prozirkasta masa (ne pregusta), dodati joj izgnjecen beli luk i sitno iseckano peršunovo lišće. Umak preliti preko ribe i kuvanih kolutova krompira.

Savet

Nedavno sam, prvi puta u 33 godine koliko živim u Adi, u prodavnici naišla na morske ribe oradu i brancin. Kako izuzetno volim morsku ribu, pogotovo belu ribu odmah sam kupila i oradu i brancin. Brancine sam nedavno pripremala i objavila recept a danas sam odlučila da pripremim oradu. Brancin i oradu sam jela samo u restoranu na Paliu, malo sam “prelistala” internet recepte i od svakog uzela ponešto i još dodala svoje sastojke i dobila sam veoma ukusan ruak.