Špikovan oslic

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 veca komada**oslica
- **2 cena**belog luka
- **2 kašikice**soli
- **2 kašikice**suvog biljnog zacina
- **1/2 šolje**ulja
- **1/2 šolje**sirceta
- **malo**mlevenog crnog bibera
- **1**limun izrendana kora
- **malo**peršunovog lišca

Priprema

Ribu rasecite na nekoliko mesta sa obe strane. Dva cena belog luka naseckajte na sitno pa pomešajte sa 2 male kašikice soli I 2 male kašikice vegete, dodajte zelen lišce, izrendanu koru limuna, biber, 1/2 šolje ulja i 1/2 šolje sirceta. Sve izmešajte.

Dobijenom smesom popunite secena mesta i ostatkom napunite ribu iznutra. U uvec pleh sipajte malo ulja i vode, poreajte preko ribu, prekrite aluminijumskom folijom I pecite na 200 stepeni oko 60 minuta.

Kada je riba skoro gotova skinite foliju i ostavite u rerni još 10 minuta da se fino zapece.

Savet