

Celi oslici iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**oslica bez glave
- **1**limun
- **po potrebi**so
- **2 kašike**kukuruznog brašna
- **1 kašik**apšenicnog brašna
- **2 kašice**suvog biljnog zacina
- **1-2 kašice**dimljene mlevene paprike
- **1/2 kašice** bibera
- **po potrebi**seckan sveži ili suvi peršunov list
- **2-3 cen**asitno iseckanog belog luka
- **po potrebi**ulje

Priprema

Odlediti oslic ako smrznut, najbolje preko noci u frižideru. Ocistiti iznutrice oprati ga pa obrisati krpom ili ubrusima. Malo ga rasiriti i poreati u poslužavniku vecem. Poprskati svaki komad oslica sa obe strane liminovim sokom, a takoe i posoliti. Limun ce dati lep ukus ribi, a i nece se raspadati.

Ostaviti da odstoji pola sata da primi limun i so. Za to vreme izmešati oba brašna sa ostalim zacinama. Uvaljati svaku ribu sa obe strane u tu mešavinu. Reati ih u pleh koji treba obložiti peki papirom (nisam ga imala trenutno pa sam stavila foliju, ali bolji je papir) na koji je prethodno sipano ulje. U svaku ribu staviti malo belog luka, a onda ih poprskati uljem i posuti peršunom.

Oslic peci u rerni na 200'C 30 minuta, a onda okrenuti ribu na drugu stranu i peci još 20-30 minuta da porumene

i sa te strane.

Pecenu i rumenu ribu izvaditi iz rerne, prohladiti i služiti uz krompir salatu koja se najbolje slaže uz svaku ribu.

Savet

Lako i jednostavno spremljen osli, uz neizbežnu krompir salatu i ašu vina, pravi su užitak.