

Keciga sa majonezom



Sastojci

Potrebno je:

- veca keciga
- veza zeleni
- biber u zrnu
- lovorov list
- malo limuna
- kašika sirceta
- majonez
- nekoliko maslinki
- so

Priprema

Kecigu ocistiti. U veci sud staviti malo vode i zelen isecenu na kolutove. Posoliti po ukusu, dodati nekoliko zrna bibera, lovorov list, sirce i nekoliko kapi limuna. Kada voda provri, staviti u sud ribu i kuvati, vodeci racuna da se ne prekuva i ostane cela. Skuvanu ribu izvaditi, ocediti je, staviti na oval, preliter majonezom i ukrasii kolutovima limuna i maslinki.