

Oslic sa lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 manja oslica
- 3 limuna
- kašičica aleve paprike
- 500 g manjih glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 kašike ulja
- 125 ml supe od kocke
- 125 ml belog vina
- vezica pršunovog lista
- so
- biber

Priprema

Ribu ocistiti, poprskati limunovim sokom, posoliti, pobiberiti i utrljati u nju alevu papriku. Male glavice crnog luka i izgnjecen cen belog luka propržiti na ulju. Naliti supom i belim vinom i dinstati desetak minuta. Luk preruciti u posudu za pecenje i celu ribu staviti preko luka. Peci u pecnici 20 minuta. Pecenu ribu posuti seckanim pršunovim listom i ukrasiti kolotovima limuna.