

Oslic iz rerne



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 oslica
- 2 dl maslinovog ulja
- 1 dl belog vina
- 4-5 cenebelog luka
- 1 kašika sirceta
- po potrebi belo i kukuruzno brašno
- po ukusu, začini
- biber, ružmarin

Priprema

Ribu dobro orati, oljuštiti kožu i iseci na krupniju parcad. Usoliti je i staviti u marinadu da odstoji jedan do dva sata. Povremeno je okretati da parcad ribe ravnomerno upije marinadu. Marinada: sirce, vino i ulje sipati u vecu posudu te dodati pripremljene začine so, ružmarin, beli luka i ostale po ukusu. Pomešati belo i kukuruzno brašno pa svako parce uvaljati u brašno. Redjati u pleh sa uljem i preostalom marinadom. Peci na 200 C 90 minuta.

Savet

Mnogo manje posla ima ako ribu peete nego pržiti, a ukus je odlijan.