Papaline u zacinjenom omotu

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**papalina
- **1**jaje
- **50 ml**vode
- **4 kašike**glatkog brašna T-500
- **4 cena**belog luka
- **1 veza**peršunovog lišca
- **malo**bibera mlevenog
- **malo**soli
- **malo**maslinovog ulja za prženje

Priprema

Opšte o papalini: Papalina je morska riba iz porodice haringi. Može narasti do 14 cm, a u nekim morima i do 16 cm duljine te najviše do 2 dkg težine. Prosjecna papalina teži oko jedan dkg. Meni su najbolje papaline do 10 cm. Evo jedan interesantan nacin spremanja papalina: Papalinama odrezati glave, zarezati potrbušicu i izvaditi creva (nije uslov, ali ja ne volim glave).

Beli luk ocistiti i sitno iseckati. Peršun list sitno iseckati. Jaje viljuškom umutiti, dodavati vodu i brašno i viljuškom umutiti da bude glatka malo gušca smesa. Umucenoj smesi dodati iseckani beli luk, iseckani peršunov list, mleveni biber i malo soli i dobro promešati da se sastojci ravnomerno rasporede u smesi.

U tiganju zagrejati ulje. Svaku papalinu provuci kroz smesu i staviti pržiti.

Papaline se prže veoma kratko dok omot ne dobije lepu boju (po 5 minuta uz okretanje). Ja sam 41 papalinu pekla u 3 puta.

Servirati sa kuvanim krompirom ili krompirom na lešo. Izuzetnan prilog je tartar sos.

Savet

Papaline spremljene na ovaj nain su veoma ukusne. Probajte i uverite se.