

[Oslić u umaku](#)

[Bakalar na grčki način](#)

[Dimljeni bakalar sa krompirićima i paradajzom](#)

[Pečena štika sa divljim pečurkama](#)

Oslić u umaku

Sastojci

- 1kg oslića
- ulje
- čaša belog vina
- peršun ili celer
- beli luk
- so, biber, Vegeta
- 1kg kivanog krompira

Postupak

Na ugrejanom ulju ispržite isečen oslić (secite dok je smrznut), da porumeni sa obe strane. Posolite i izvadite iz ulja. U ulje sipajte čašu vode, čašu belog vina, 1 kašiku Vegete i malo bibera. Dodajte celu vezu peršuna ili celera i dosta belog luka. Ribu redajte u šerpu s poklopcem i na svaki red stavite peršun i beli luk. Nalijte sosom i ostavite poklopljeno da stoji.

Služite sa kvanim krompirom.

Bakalar na grčki način

Sastojci

- 300ml maslinovog ulja
- 2 crna luka
- 3 velika zrela paradajza krupno isečena
- 3 češnja belog luka
- 1 kašičica šećera
- listovi mente, peršun, listovi celera
- 6 očišćenih odrezaka bakalara
- sok jednog limuna
- so i biber
- peršun i menta za ukras

Priprema

Zagrejte ulje u velikom loncu. Dodajte luk i pržite dok ne dobije zlatnu boju. Dodajte paradajz, beli luk, šećer, mentu, peršun, celer i 300ml vode. Začinite solju i biberom i kuvajte oko 25 minuta, dok se količina ne smanji za trećinu. Dodajte ribu i pržite na vatri srednje jačine 10-12 min, da riba bude skoro gotova. Sklonite sa vatre i dodajte limunov sok. Pokrijte i neka odstoji dvadesetak minuta pre serviranja.

Dimljeni bakalar sa krompirićima i paradajzom

Sastojci

- 500g fileta dimljenog bakalara
- 2 ravne kašike brašna
- maslinovo ulje
- 1 crni luk, sitno iseckan
- 2 češnja belog luka, zdrobljena
- 500g paradajza
- 1 kašika Vorčester sosa
- 500g mladih krompirića
- peršun
- so i biber

Priprema

Potopite paradajz na 1 minut u ljučalu vodu, zatim ga oljuštite i iseckajte. Propržite crni i beli luk u tiganju, dodajte iseckani paradajz i pržite desetak minuta na vatri srenje jačine. Umešajte Vorčester sos i začinite po ukusu.

Stavite krompiriće u šerpu i dodajte toliko vode da budu uronjeni do pola. Kuvajte na tihoj vatri oko 25 minuta. Malo ih zgnječite kašikom i kuvajte dok voda ne ispari.

Podelite ribu na 4 porcije i uvaljajte u malo brašna. Zagrejte par kašika ulja i pržite 10 do 15 minuta.

Iseckajte peršun i dodajte ga krompirićima.

Služite sa mladom boranijom. Prijatno!

Pecena štika sa divljim pečurkama

Sastojci

- 1,5 kg štuke ili grgeča
- 120g maslaca

- 120g sitno seckanog crnog luka
- 200g divljih pečuraka
- 1 kašika aleve paprike
- 1,5 kašika brašna
- 250ml kiselog mleka
- so i biber

Priprema

Zagrejte rernu na 190 stepeni. Očistite ribu, stavite kosti i kožu u šerpu i prelijte hladnom vodom. Kad provri začinite i kuvajte 30 minuta. Filete stavite u podmazan pleh i malo začinite.

Otopite preostali maslac u tiganju i dodajte crni luk. Blago pržite 3-4 min, dodajte pečurke i pržite još 2-3 minuta. Dodajte alevu papriku.

Procedite supu i sipajte jednu kutlaču u luk i pečurke. Pomešajte brašno sa kiselim mlekom, umešajte u tiganj i prelijte ribu. Pecite tridesetak minuta, ili dok ne omekša.