



JERNEJ KITCHEN

OSLIČ V MASLENI OMAKI S ČEBULO

Oslič v masleni omaki s čebulo je odlično ribje kosilo pripravljeno hitro in enostavno. Riba je mehka in sočna, omaka pa za prste obliznit.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

OSLIČ V MASLENI OMAKI

- 500 g zamrznjenega osliča, odmrznjenega
- 100 g gladke bele moke
- 2 žlici olivnega olja
- 40 g masla
- 2 čebuli
- 180 ml polsuhega belega vina
- 3 žlice kaper
- 3 stroki česna
- Sol, poper

TOOLS AND EQUIPEMENT

- papirnata brisačka
- večji krožnik
- večja ponev

Oglas

OSLIČA POPEČEMO

Osliča dobro osušimo s papirnato brisačko. Moko stresemo v večji krožnik in solimo s ščepom soli. Vsak file osliča dobro povaljamo v moki, odvečno moko otresemo in prestavimo na čist krožnik. Večjo ponev damo na zmeren ogenj. Ko je ponev dobro segreta, dodamo olje. Dodamo osliča in ga na vsaki strani pečemo 2 minuti. Osliča prestavimo na svež krožnik.

OMAKA

V enako ponev, kjer smo pekli osliča, damo maslo. Ko se maslo stopi, dodamo na tanke rezine narezano čebulo, ki jo pražimo 6 - 8 minut pri šibkem ognju. Čebula naj se ne obarva. Zalijemo z vinom in kuhamo 4 minute, da alkohol izpari. Dodamo kape in na tanke rezine narezan česen. Začinimo s soljo in poprom. Premešamo, dodamo ribo in pri šibkem ognju kuhamo še 3 - 4 minute.

POSTREŽEMO

Med štiri krožnike razdelimo ribo z masleno omako ter krompirjev pire z grahom. Postrežemo še toplo.