

Prženi oslic sa sosom od aronije



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 komadamanjeg**, oslica
- **5 kašikažutog**, kukuruznog, brašna
- **5 kašikabelog**, pšenicnog, brašna
- **1/2 kašicicekorijandera u prahu**
- **1 kašicicakarija**
- **1 kašicicakurkume**
- **1/2 kašicicesveže mlevenog bibera**
- **1/2 kašicicekardamoma**
- **1 kašicabelog luka u prahu**
- **1 kašicicasušene miroije**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- so
- ulje

Sos od aronije:

- **3 kašikemasinovog ulja**
- **1 glavicacrnnog luka**
- **100 mlcrnnog vina**
- **100 mlvode**
- **1 kašicalimunovog soka**
- **1/3 kašicicesoli**
- **1/3 kašicicešecera**
- **1 kašicicagustina**

- **100 g** sveže aronije

Priprema

Ribu ocistiti, oprati i usoliti po ukusu. U dublju posudu staviti sve, navedene, sastojke za prženje ribe. Dobro ih promešati da se svi sastojci sjedine.

U, odgovarajuću, posudu sipati ulje, 2cm visine i staviti da se zagreje. Ribu, dobro, uvaljati u smesu sa brašnom, sa obe strane i stavljati na, zagrejano, ulje, da se prži (na srednjoj temperaturi). Ribu preokretati da dobije lepu, rumenu, boju, sa obe strane.

Prženu ribu vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Sos od aronije: Na, zagrejanom, maslinovom ulju staviti sitno iseckanu glavicu crnog luka da se prži. Kada luk postane staklast ubaciti aroniju, sipati 50 ml vode (od date kolicine) i, na tihoj temperaturi, krckati (poklopljeno) 15-ak minuta, odnosno, dok aronija ne omekša.

Kada aronija omekša, skloniti posudu sa vatre i rucnim blenderom izblendati smesu. Vratiti ponovo na šporet. U ostatak tehnosti rastvoriti gustin i sipati u aroniju. Dobro promešati. Kada sos provri zaciniti ga sa solju, šecerom i, sveže isceenim, sokom od limuna. Skloniti sa vatre.

Ribu poslužiti sa prilogom po želji (ja sam koristila bareni krompir) i sosom od aronije.

Savet