

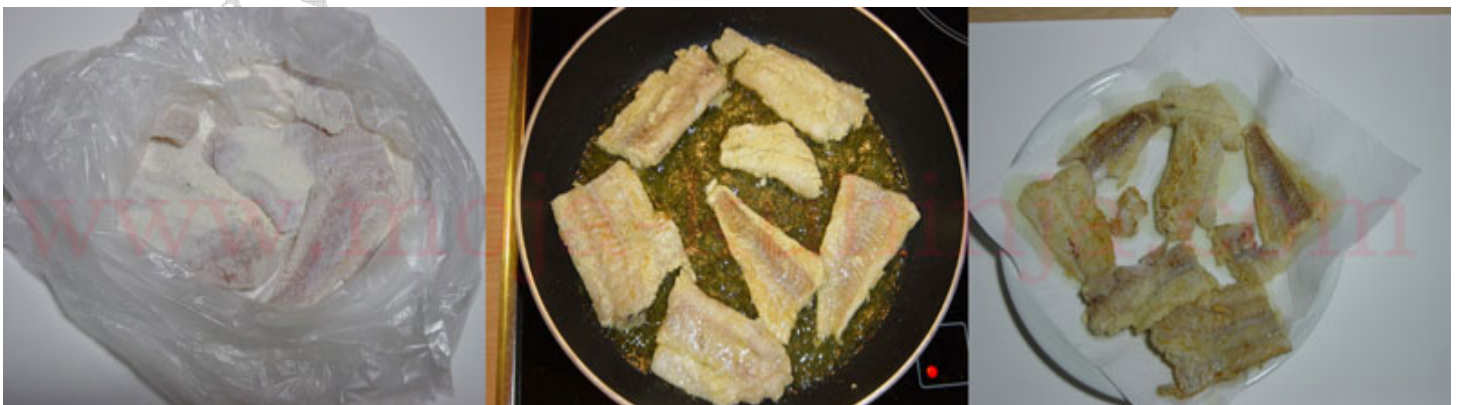
# Oslić na bjelo

za 3 osobe



350 g fileta od oslića  
2 EL kapare  
1 TL mljevenog korijandera  
½ TL mljevene slakte  
paprike  
½ TL curry  
2 češnja bjelog luka  
2 DL bijelog vina  
1,5 DL maslinovog ulja  
2 DL slatkog vrhnja

Filete ribe pobrašnite oštrim brašnom (manje se prima za ribu i samim time manje ga ostaje u sosu poslje, učinite to u najlon vrećici da ne prljate kuhinju), i naglo ih ispecite u maslinovom ulju. Pazite na temperaturu ulja, jer maslinovo ulje lako zagara. Ribu jednom okrenite i izvadite je van. Nema veze ako ispuca i tako će mo je poslje usitniti.



Ribu posložite na papirnati ubrus da bi se upila suvišna masnoća.

Na preostalo ulje dodajte sitno nasjeckane kapare i zatim bjeli luk, sve kratko propržite, pazite da bjeli luk ne posmeđi jer onda postaje gorak. Zalite sve sa bjelim vinom, dodajte crvenu papriku, korijander i curry pa prodinstajte dok tekućina ne reducira na polovinu. Dodajte razlomljenu ribu.



Ribu samo prigrjite u ovom umaku i zalite sve sa vrhnjem, prodinstajte dok vrhnje ne zakipi. Soli same po sebi netreba jer su kapare same usoljene, ali ako ko voli može slobodno malo posoliti ili još bolje dodati malo instant mesne juhe.



Poslužite sa zelenim rezancima.

**Dobar tek!!**