AutorOnjegin Savić

ShareTweetSaveEmail

1

Kraljica riba - srdela se ulovi ili kupi u ribarnici. Oćišćena i osušena riba se uvalja u brašno i otrese, te stavi u tavu u vruće ulje . Peče se dvije minute s jedne strane, dvije s druge strane. Može se i kako su naši stari ribari radili, kad se vrate iz ribolova nalože vatru i nataknu ribe na mač jednu do druge , ispeku par minuta s jedne strane uz vatru i par minuta s druge strane i gotovo, ali to je druga priča.
I onda bez majoneze je bez veze, doda se žlica majoneze Zvijezda.
Krumpir se skuha, češnjak izreže, paradajz nasjecka, luk izreže, posoli i začini s malo maslinovog ulja i uživanje može početi.

10 kom. srdela
1 jušna žlica majoneza Zvijezda
1 kom. krumpir
1 kom. češnjak
1 kom. paradajz
1 kom. luk
1 čajna žličica sol
1 jušna žlica maslinovo ulje

NAMIRNICE

10 kom. srdela
1 jušna žlica majoneza Zvijezda
1 kom. krumpir
1 kom. češnjak
1 kom. paradajz
1 kom. luk
1 čajna žličica sol
1 jušna žlica maslinovo ulje

Način pripreme

1

Kraljica riba - srdela se ulovi ili kupi u ribarnici. Očišćena i osušena riba se uvalja u brašno i otrese, te stavi u tavu u vruće ulje . Peče se dvije minute s jedne strane, dvije s druge strane. Može se i kako su naši stari ribari radili, kad se vrate iz ribolova nalože vatru i nataknu ribe na mač jednu do druge , ispeku par minuta s jedne strane uz vatru i par minuta s druge strane i gotovo, ali to je druga priča.
I onda bez majoneze je bez veze, doda se žlica majoneze Zvijezda.
Krumpir se skuha, češnjak izreže, paradajz nasjecka, luk izreže, posoli i začini s malo maslinovog ulja i uživanje može početi.

Zvijezda u zvijezdi
NAMIRNICENačin pripreme