AutorIvana Seni
ShareTweetSaveEmail

1

Oguliti kožu sa smrznutog oslića i razrezati ga na 3 dijela

2

Tako razrezane komade posoliti, dodati ružmarin, peršin i začine po želji. Ostaviti 30 minuta da se upiju začini.

3

Majonezom premazati ribu i uvaljati u krušne mrvice

4

Posložiti na papir za pečenje u tepsiju i peći u zagrijanoj pećnici na 200 C stupnjeva, 40 - 45 minuta

5

Majoneza ovom jelu daje posebnu notu, nije previše dominantna, a odlično se slaže sa okusom pohanja uz krumpir salatu kao prilog.

500 g Smrznutog oslića
100 g Krušnih mrvica
100 g Zvijezda Majoneze
Sol, Ružmarin, Peršin

NAMIRNICE

500 g Smrznutog oslića
100 g Krušnih mrvica
100 g Zvijezda Majoneze
Sol, Ružmarin, Peršin

Način pripreme

1

Oguliti kožu sa smrznutog oslića i razrezati ga na 3 dijela

2

Tako razrezane komade posoliti, dodati ružmarin, peršin i začine po želji. Ostaviti 30 minuta da se upiju začini.

3

Majonezom premazati ribu i uvaljati u krušne mrvice

4

Posložiti na papir za pečenje u tepsiju i peći u zagrijanoj pećnici na 200 C stupnjeva, 40 - 45 minuta

5

Majoneza ovom jelu daje posebnu notu, nije previše dominantna, a odlično se slaže sa okusom pohanja uz krumpir salatu kao prilog.

May-O Fish
NAMIRNICENačin pripreme