

# Oslič na brudet



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
60 min

## Sastojci

800 g svježeg oslića (ili neke druge ribe po izboru)  
300 g crvenog luka  
4 režnja češnjaka  
400 g pelata rajčice  
200 ml maslinovog ulja  
1 vezica peršina  
sol, papar  
500 ml ribljeg temeljca

### Temeljac:

50 g mrkve  
80 g korijena celera  
50 g korijena peršina  
50 g lista peršina  
100 g crvenog luka  
1 režanj češnjaka  
30 ml maslinovog ulja  
50 ml bijelog vina  
2-3 zrna papra

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Za temeljac sitno nasjeckajte luk, mrkvu, celer i korijen peršina. Popržite ih na maslinovom ulju, dodajte sitno sjeckani češnjak, kratko popržite samo da zabijeli, podlijte vinom te kuhajte dok alkohol ne ispari. Podlijte vodom, dodajte sitnu ribu, list peršina i zrna papra pa kuhajte 10 minuta.

Oslič narežite, posolite i pecite na maslinovom ulju sa svake strane 3 minute pa odložite sa strane. U istu tavu dodajte sitno sjeckani luk i pirjajte uz povremeno podlijevanje temeljcem 20 minuta.

Dodajte sitno sjeckani češnjak, kratko popržite, dodajte sitno sjeckane pelate te 150 ml temeljca. Prokuhajte 5 minuta pa dodajte oslič, prokuhajte još malo i ugasite vatru. Začinite solju i paprom.