

Prženi oslic (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kgoslica
- **50** gbrašna
- **50** gkukuruznog brašna
- **1 kašicica**crvene mlevene paprike
- **1 kašicica**karija
- **malosoli**
- **malobiber**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2** cenabelog luka
- ulje za prženje
- **nekolikokriški** limuna

Priprema

Obe vrste brašna pomešati sa paprikom, karijem, dodajte so, biber i zacine. Oslic isecite na komade i uvaljajte u mešavinu sa svih strana podjednako. Pržite u dubokom vrelom ulju okrecuci strane da se podjednako isprže. Gotovu ribu stavljajte na salvetu da upiju višak masnoce. Beli luk sitno iseckajte, pomešajte sa malo soka od limuna i prelijte preko pržene ribe. Dekorishite sa kriškama limuna i pospite peršunom.

Savet