

Prženi oslic (4)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 komada** oslica
- **po potrebi** kukuruznog brašna
- **po ukusu** soli
- **za prženje** ulje
- **3-4 kašike** sirceta
- **3 cen** belog luka
- **malo** vode
- **malo** svežeg peršuna

Priprema

Komade ribe odlediti, ocistiti i iseci na komade. Dobro usoliti sa svih strana i pustiti malo da odstoje.

Za to vreme napraviti preliv: beli luk izgnjeciti, peršun sitno saseckati, dodati sirce i razblažiti malo vodom. Staviti u frižider dok se riba isprži.

Komade oslica dobro uvaljati i kukuruzno brašno pa spustati u dobro zagrejano ulje i pržiti sa svih strana da dobiju zlatno žutu boju.

Vaditi ih na papirni ubrus da upiju višak masnoce pa poslužiti uz preliv.

Savet

Ovako najjednostavnije pripremljen osli je meni najomiljeniji i najukusniji. Osli možete uvaljati i u obino brašno, ali ja uvek koristim kukuruzno jer mi je tako ukusnije i budu hrskavije. Obožavam ih kako tople tako i hladne... Prijatno :)