

Prženi zacinjeni oslic



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** goslica u celo
- **2 kašik**emekog brašna T-500
- **1 kašika**prezli
- **malok**ukuruznog brašna
- **malo** kukuruznog griza
- **malomaslinovog** ulja za prženje

Za marinadu:

- **1 kašicica**bosiljka
- **1 kašicica**ruzmarina
- **1 kašicica**Kotanyi grill riba
- **1 kašicica**Kotanyi riba
- **10 okretaja**Kotanyi mlin italijanska mešavina
- **3 kašicica**maslinovog ulja
- **1 kašicica**avinskog sirceta
- **1 cep**vermuta Stock rosso

Priprema

U jednoj posudi dobro izmešati sve sastojke za marinadu. Pošto sam kupila zamrznutog oslica bez glave i repa nije bilo puno posla oko cišćenja. Samo je trebalo otvoriti trbušnicu oštrom nožem i zaseci te izvaditi creva. Oslicu sa jedne i sa druge strane oštrom nožem napraviti duboke zareze u razmaku od 1 cm.

U svaki zarez staviti pripremljenu marinadu i dobro utrljati, a na kraju i trbušni deo.

Ovako pripremljenu ribu pustiti da odstoji najmanje pola sata da upije marinadu.

Napravit mešavinu brašna, prezla, kukuruznog brašna i kukuruznog griza, promešati i u tu mešavinu uvaljati oslica. U tiganju zagrejati ulje i staviti oslica da se prži. Prilikom prženja prelivati uljem u kojem se prži. Prvo ispržiti jednu stranu, pa drugu stranu.

Prženog oslica sam prerezala na dva dela i servirala, a kao prilog krompir salata sa sremušom.

Savet