

Karasi u pavlaci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6-8 komada** karasa
- **150 g** pavlake
- **po potrebi** brašno
- **1** dlulja
- **po potrebi** so

Priprema

Očistiti komade ribe od krljušti, oprati je i očistiti utrobe. Komade karaša posoliti, uvaljati u brašno pa ispržiti na vrelom ulju. Kada su karaši prženi poreati ih u tiganj, a preko njih preliti pavlaku. Prokuvati još desetak minuta.

Savet