

## ***Pohovana riba sa pivom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** fileta oslica
- **3** jaja
- brašno
- pivo
- biljni zacín
- aleva paprika
- prezle
- ulje

### **Priprema**

Filete oslica posuti mešavinom biljnog zacina i aleve paprike. Ostaviti da odstoji, dok se pripremi masa za pohovanje.

U dublju ciniju umutiti jaja, posoliti, dodati brašno, da bude jako gusta masa, pa razrediti pivom. Gustina testa treba da bude malo gušća od testa za palacinke.

U tiganj staviti ulje i parce margarina, oko 50g. Staviti da se greje. Svako parce ribe umociti u masu za pohovanje, pa u prezle. Staviti da se prži. Kada jedna strana porumeni, okrenuti da se i druga strana isprži. Prženu ribu poslužiti uz odgovarajući prilog.

### **Savet**

Margarin se stavlja da ulje, prilikom prženja ribe, ne prska.