

Prženi oslic sa prelivom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**oslica (belog)
- **4 kašice**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice**bibera u prahu
- **1/2 kašice**belog luka u prahu
- **1/2 kašice**crnog luka u prahu
- **1 kašica**ruzmarina
- **1/3 kašice**ecilija u prahu
- **2 kašice**aleve paprike
- projano brašno
- obicno brašno
- ulje

Preliv:

- **4 cešn**jabelog luka
- **1/2 vezice**svežeg peršuna
- **80 ml**soka od kiselih krastaccica
- ulje

Priprema

Oslic oprati, iseci i ocistiti (on je vec ocišćen - samo da se skine leni i trbušni zadebljani deo). Zacine (izuzev brašna) sve pomešati i sa time posoliti ribu. Pokriti folijom i ostaviti u frižideru na jedan sat. Posle isteka datog vremena ribu uvaljati u mešavinu projanog i obicnog brašna (odnos brašna je 1:1) i pržiti je u zagrejanom ulju,

na srednjoj temperaturi. Ispržene parcice vaditi i reati u oval. Držati na toplom.

Preliv: Ulje u kome se pržila riba ocediti od taloga (koji je stvoren od brašna). Beli luk i peršun iseckati sitno. Ulje (oceeno, od prženja ribe) staviti samo u kolicini da se isprži beli luk. im beli luk malo omekša, dodati, sitno iseckani, peršun, promešati jedan minut i preliti sa sokom od krastavaca. Sacekati da prokljuca, pa kašikom preliti poreane parcice ribe. Ostaviti da odstoji 10-ak minuta, pa poslužiti.

Savet