

Prženi oslic sa krompir salatom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgoslica**
- **50 g** pšenicnog brašna
- **50 g** kukuruznog brašna
- **1 kašikabiljnog** zacina
- **po ukususoli**
- **2 dl**piva
- **1 kg**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **200 g**posnog majoneza
- **po ukususoli**
- **maloulja**
- **malosirceta**

Priprema

Oslic na kratko potopiti u hladnu vodu, pa ga ocistiti i iseci na krupnije komade. Pomešati pšenicno i kukuruzno brašno, biljni zacin i soli po ukusu. Ribu umakati u pivo, a zatim u mešavinu brašna i zacina, pa pržiti u vrelom ulju, dok ne porumeni sa svih strana.

Krompir oljuštiti i skuvati. Kada se prohladi iseckati ga i pomešati sa ocišcenim i sitno iseckanim crnim lukom. Posoliti po ukusu i dodati malo ulja i sirceta. Na kraju umešati posni majonez.

Savet