Pikantan oslic



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**belog oslica
- biozacin
- biber
- senf
- cili sos
- aleva paprika

Smesa za pohovanje:

- obicno brašno
- kukuruzno brašno
- aleva paprika

Priprema

Oslic odmrznuti, ostaviti da se ocedi i iseci na komade, željene velicine. Ako je potrebno, dodatno ga ocistiti. U manju ciniju pomešati biozacin, biber i alevu papriku. Za zacine meru sami odrediti, po ukusu. Nije bitno da li ce necega biti više ili manje, važno je da svi zacini budu zastupljeni.

Pomešati senf i cili sos. Ko voli više ljuto neka doda više cili sosa. Sa tom mešavinom istrljati svako parce ribe. Zatim je posuti sa mešavinom biozacina, bibera i aleve paprike. Ostaviti da odstoji, najmanje 3-4 sata u frižideru.

U dublju posudu staviti vecu kolicinu ulja i staviti da se greje. Pomešati obe vrste brašna i alevu papriku. U ovu

mešavinu uvaljati svako parce ribe i staviti da se prži. Kada riba porumeni, sa jedne i sa druge strane, vaditi je na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Poslužiti je uz krompir salatu i crno vino.

Savet