

Peceni oslic



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** oslic
- **50 g** kukuruznog brašna
- **1 kašicica** crvene mlevene paprike
- **malosoli**
- **malolimuna**
- **malo** margarina

Za prilog:

- krompir
- **za posipanje** peršun

Priprema

Oslic iseci na kriške, posolite i poprskajte sa po par kapi limunasvaki komad. Napravite mešavinu od brašna, crvene parike i soli. Svaki komad ribe uvaljajte u mešavinu i poreajte u tepsiji. Preko svakog komada stavite po kockicu margarina. Pecite u poklopljeno oko pola sata na temperaturi od 200 stepeni. Pred kraj skinite poklopac i pecite još malo da porumeni. Poslužite sa krompirom i pospite peršunovim listom.

Savet