Prženi oslic (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**oslica
- **50 g**brašna
- **50 g**kukuruznog brašna
- **1 kašicica**crvene mlevene paprike
- **1 kašicica**karija
- **malo**soli
- **malo**biber
- **malo**suvog biljnog zacina
- **2 cena**belog luka
- ulje za prženje
- **nekoliko**kriški limuna

Priprema

Obe vrste brašna pomešati sa paprikom, karijem, dodajte so, biber i zacine. Oslic isecite na komade i uvaljajte u mešavinu sa svih strana podjednako. Pržite u dubokom vrelom ulju okrecuci strane da se podjednako isprže. Gotovu ribu stavljajte na salvetu da upiju višak masnoce. Beli luk sitno iseckajte, pomešajte sa malo soka od limuna i prelijte preko pržene ribe. Dekorišite sa kriškama limuna i pospite peršunom.

Savet