

Pikantni oslic



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** file oslica
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **2 kašike** bijelog brašna
- **1 kašik** pikantnog zacin
- so
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Odmrznuti ribu i zaciniti solju i suvim zacinom u mjeri u kojoj želite.

Isjeci ribu na željenu velicinu za prženje.

Napraviti smjesu od brašna i pikantnog zacin.

Uvaljati komade ribe sa obe strane u napravljenu smjesu. Poredati u posudu sa poklopcem i ostaviti u frižideru da odstoji bar jedan sat prije prženja.

Pržiti na ulju u tavi dok ne poprimi zlatnu boju. Servirati i dekorisati po želji.

Savet

Ovo je umjereno pikantno, a po želji, možete staviti više pikantnog zaina. Za prilog pripremite šta volite :) Prijatno.