

Prženi oslic (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600** goslica
- **200 ml** belog vina
- **malosoli**
- **100 g** kukuruznog brašna
- **100 g** belog brašna
- **3 kašičice** suvog biljnog zacina
- **za prženje** ulje

Priprema

Oslic lepo oprati i ocistiti od peraja, zatim je iseci na sitne komade i reati u ciniju. Svaki komad ribe posoliti i prelitati belim vinom. Ostaviti da odstoji 1h pa lepo isprati vodom.

Kada se riba ocedila valjati je u pomešanom kukuruznom brašnu, belim brašnu i suvim biljnim zacinom.

Ribu pržiti u dobro zagrejanom dubokom ulju dok ne dobije zlatnu boju.

Prženu ribu vaditi iz ulja i reati u posudu prekrivenu salvetom kako bi upila višak masnoce.

Savet

Prijatno!