

Prženi zacinjeni oslic



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500** goslica u celo
- **2 kašikemekog** brašna T-500
- **1 kašikaprezli**
- **malokukuruznog** brašna
- **malo** kukuruznog griza
- **malomaslinovog** ulja za prženje

Za marinadu:

- **1 kašicabosiljka**
- **1 kašicicaruzmarina**
- **1 kašicicaKotanyi grill riba**
- **1 kašicicaKotanyi riba**
- **10 okretajaKotanyi mlin** italijanska mešavina
- **3 kašicicemaslinovog** ulja
- **1 kašicicavinskog** sirceta
- **1 cepvermuta Stock rosso**

Priprema

U jednoj posudi dobro izmešati sve sastojke za marinadu. Pošto sam kupila zamrznutog oslica bez glave i repa nije bilo puno posla oko cišćenja. Samo je trebalo otvoriti trbušnicu oštrim nožem i zaseći te izvaditi creva. Oslicu sa jedne i sa druge strane oštrim nožem napraviti duboke zareze u razmaku od 1 cm.

U svaki zarez staviti pripremljenu marinadu i dobro utrljati, a na kraju i trbušni deo.

Ovako pripremljenu ribu pustiti da odstoji najmanje pola sata da upije marinadu.

Napraviti mešavinu brašna, prezla, kukuruznog brašna i kukuruznog griza, promešati i u tu mešavinu uvaljati oslica. U tiganju zagrejati ulje i staviti oslica da se prži. Prilikom prženja prelivati uljem u kojem se prži. Prvo ispržiti jednu stranu, pa drugu stranu.

Prženog oslica sam prerezala na dva dela i servirala, a kao prilog krompir salata sa sremušom.

Savet