

Karasi u pavlaci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6-8 komadakarasa**
- **150 g pavlake**
- **po potrebibrašno**
- **1 dlulja**
- **po potrebiso**

Priprema

Ocistiti komade ribe od krljušti, oprati je i ocistiti utrobe. Komade karaša posoliti, uvaljati u brašno pa ispržiti na vrelom ulju. Kada su karaši prženi poreati ih u tiganj, a preko njih preliti pavlaku. Prokuvati još desetak minuta.

Savet