

## ***Prženi oslic***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** kgoslic
- brašno
- belo vino
- **2** limuna
- beli luk
- peršun
- so
- ulje

## **Priprema**

Očistiti oslic i iseci na krune parcice i staviti da odstoji u belo vino, so i limun 1 sat. Ocediti ribe, uvaljati u brašno i pržiti na vrelom ulju. Vruce ribe staviti u dublju tavu i prelitati mešavinom soka od limuna, seckani beli luk i peršun. Oslic servirati uz krompir salatu. Prijatno!

## **Savet**