Prženi komadi oslica

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**ocišćenog oslica
- **2 dl**ulja
- **100 g**brašna
- **50 g**hlebnih mrvica
- **1/2 kašicice**aleve paprike
- **1/2 kašicice** soli
- **1** limun

Priprema

Ribu iseci na krupnije komade pa ih preseci po sredini.

Pripremiti bražno, hlebne mrvice i alevu papriku i lepo izmešati. Ribu posoliti i preliti je sokom od 1/2 limuna. Sacekati malo da upije sok pa je uvaljati u masu od brašna.

Zagrejati ulje u tiganju i spustati pažljivo komade da se prže. Kad dobije zlatno žutu boju okrenuti na drugu stranu i upržiti.

Ribu servirati sa kriškama pila limuna koji vam je ostao.

Savet