

## *Prženi oslic sa krompir salatom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** kgoslica
- **50** gpšenicnog brašna
- **50** gkukuruznog brašna
- **1** kašikabiljnog zacina
- **po ukususoli**
- **2** dlpiva
- **1** kgkrompira
- **2** glavicecrnog luka
- **200** gposnog majoneza
- **po ukususoli**
- **maloulja**
- **malosirceta**

### **Priprema**

Oslic na kratko potopiti u hladnu vodu, pa ga ocistiti i iseci na krupnije komade. Pomešati pšenicno i kukuruzno brašno, biljni zacin i soli po ukusu. Ribu umakati u pivo, a zatim u mešavinu brašna i zacina, pa pržiti u vrelom ulju, dok ne porumeni sa svih strana.

Krompir oljuštiti i skuvati. Kada se prohladi iseckati ga i pomešati sa očišćenim i sitno iseckanim crnim lukom. Posoliti po ukusu i dodati malo ulja i sirceta. Na kraju umešati posni majonez.

**Savet**