

Pohovani oslic na orli nacin



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za orli sos:

- 3 jajeta
- 250 ml piva
- 200 g brašna
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- malo bibera
- malo soli
- prsthvat suvog peršuna

I još:

- 6 fileta oslica
- malo brašna
- ulje za prženje
- ruzmarin
- so
- slatka mlevena paprika
- prezle

Krompir salata:

- 4 velika krompira
- 2 glavice crvenog luka
- malo ulja
- 4 kašike jabukovog sirceta

- biber
- so
- peršun

Priprema

Orli sos: Umutiti žumanca, brašno i pivo. Dodati peršun, kašicicu zacina, posoliti i pobiberiti. Zatim smesi dodati prethodno umucena belanca i lagano promešati.

Filete iseci na pola, posoliti i posuti ruzmarinom. Filete valjati u brašno pomešano sa slatkom mlevenom paprikom, pa u pripremljeni orli sos i na kraju uvaljati u prezle. Pržiti na ulju, sa obe strane na umerenoj temperaturi dok ne porumeni. Filete vaditi na ubrus.

Obareni krompir iseckati na kolutice. Crveni luk iseckati na listice, zatim naizmenicno reati krompir i luk, posoliti, pobiberiti, dodati peršun i sirce pomešano sa malo vode i na kraju preliti uljem. Sve sastojke sjediniti.

Savet

Pohovani osli služiti uz tartar sos.