

Pohovani oslic



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** oslica

Za pohovanje:

- **200 g** kukuruznog bijelog brašna
- **1 kašika** mljevene crvene paprike
- **malobibera**
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- ulje (po potrebi)

Priprema

Filete oslica posoliti pa uvaljati u kukuruzno brašno. Pržiti na vrelom ulju. Prženu ribu vaditi na papirne salvete da upiju višak masnoće. Služiti sa rižom i blitvom. Prijatno!

Savet