

## **Oslic**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kgoslica**
- **oko 250 gkukuruznog (projnog) brašna**
- **po potrebisoli**
- **za prženjeulje**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicaaleve paprike**

## **Priprema**

Oslic lepo ocistiti, oprati i ispatcati na komade. Svaki komad lepo usoliti sa svih strana i ostaviti da prenoci u frižideru.

Ulje zagrejati u tiganju, šerpiku.... Ja sam u vecem pica pekacu, jer mi je tako brže, mogu vecu kolicinu da ispržim....

Svako parce lepo uvaljati sa svih strana u brašno i pržiti u vrelom ulju sa svih strana da lepo požute.

Kada ispecem polovinu, za drugu polovinu riba u brašno umešam biljni zacin i alevu papriku i komade valjam u tu mešavinu i pržim u ulju kao i predhodne. Pržene odlagati na papirni ubrus da se upije višak masnoće.

## **Savet**

Najjednostavniji,najbrži i nama najukusniji nain spremanja oslia. Ovako spremljen osli neizostavan je na našoj Božinoj trpezi i svi ga obožavamo. Odlian je i topao i hladan. :) Još uz krišku limuna ili hladno pivo :) :D