

Oslic



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kgoslica
- **oko 250 g**kukuruznog (projnog) brašna
- **po potrebi**soli
- **za prženje**ulje
- **2 kašičice**suvog biljnog zacina
- **1 kašičica**aleve 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,šerpicu.... 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 masnoce.

Savet

Najjednostavniji, najbrži i nama najukusniji način spremanja oslića. Ovako spremljen oslić neizostavan je na našoj Božićnoj trpezi i svi ga obožavamo. Odličan je i topao i hladan. :) Još uz krišku limuna ili hladno pivo :)
:D