

Prženi oslic



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 oslica

Zacini za ribu:

- 1 kašicabelog luka u prahu
- 1 kašicaruzmarina
- 1 kašicaslutke aleve paprike
- 1/2 kašiceljute aleve paprike
- 1/2 kašicemlevenog bibera
- 1 kašiciasuvog biljnog zacina
- 1/2 kašicicesušenog lista celera
- 1 kašicimajorana

...i još:

- 5 kašikažutog projanog brašna
- 5 kašikabelog brašna
- 2 kašicice suvog biljnog zacina
- 2 kašicicealeve paprike

Priprema

Ribu ocistiti, oprati i kuhinjskim papirom osušiti. Pomešati sve zacine za ribu i, dobijenom smesom, dobro

zaciniti ribu. Ostaviti zacinjenu ribu, da odstoji, pola sata.

U posudu za prženje sipati ulje i dobro ga zagrijati.

Pomešati kukuruzno brašno, obično brašno, biozacin i alevu papriku, pa dobro sjediniti sve sastojke. U pripremljenu mešavinu uvaljati ribu i staviti da se prži, na srednjoj temperaturi. Ribu nekoliko puta okretati prilikom prženja.

Prženu ribu poslužiti uz sos za ribu i čašu, dobrog, crnog vina.

Savet