

Oslic na orly nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 250 ml piva
- 200 g brašna
- 1 kašičica soli
- 4 fileta oslica
- 300 ml ulja
- 1 limuna

Priprema

Za Orly smesu umutite žumanca, brašno i pivo. Posolite i pobiberite, a zatim smesi dodajte prethodno umucena belanca i lagano promešajte.

Filete isecite na parcad, poprskajte sokom od limuna i posolite. Uvaljajte ih u brašno, pa u pripremljenu Orly smesu, a zatim pržiti na ulju, sa obe strane, na umerenoj temperaturi. Filete izvadite na ubrus da upiju masnocu.

Savet