

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** kašicica 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 masnoci.

Savet