

Oslic + preliv



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kgoslica
- **po potrebi**kukuruzno brašno
- **malo** karija
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** ulja

Preliv:

- **2** cenabelog luka
- **malo** svežegperšuna
- **po ukusu**soli
- **oko 100 ml**sirceta
- **malo**vode

Priprema

Oslic ocistiti, oprati i iseci na komade, Svaki komad lepo utrljati sa solju. U jednom tanjiru pomešati kukuruzno brašno sa malo karija.

Zagrejati ulje i tiganju.

Svaki komad ribe uvaljati u brašno i spuštati u vrelo ulje, pržiti sa obe strane da se dobije lepa zlatno-žuta boja.

Prženu ribu vaditi na kuhinjski ubrus da ubiju višak masnoce pa servirati uz preliv i limun.

Za preliv izgnjeciti beli luk, peršun sitno saseckati. Dodati sirce, razblažiti sa malo vode, dodati so i sve promešati.

Savet

Može se jesti i topla i hladna, sa prelivom illi samo sa limunom, ko kako voli. :) Ovako pripremljen osli? je neizostavni deo naše Boži?ne trpeze :)