

Prženi oslic



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kgoslica
- zacín za ribu

Zacini:

- **100 g**projanog brašna
- **100 g**brašna
- **1/2 kašičice**crnog, mlevenog, bibera
- **1 kašičica**himalajske soli
- **1 kašičica**karija u prahu
- **1/2 kašičice**kurkume u prahu
- **2 cm**sveže izrendanog umbira
- **1**limun (korica)
- **2 kašičice**aleve paprike
- **1 kašičica**sušenog ruzmarina
- **1/2 kašičice** sušenog bosiljka

... i još:

- ulje za prženje

Priprema

Ribu ocistiti, posuti je zacinom za ribu, po ukusu i ostaviti na stranu.

Obe vrste brašna staviti u dublju posudu. Dodati mleveni biber, himalajsku so, kari, kurkumu, izrendani umbir, alevu papriku, ruzmarin, bosiljak i izrendanu koricu limuna (koji je, prethodno, bio u vodenom rastvoru sa sodom bikarbonom, najmanje pola sata. Dobro ga isprati pod mlazom hladne vode, pa ga upotrebiti).

Svaku ribu, DOBRO uvaljati u, pripremljenu mešavinu, zacina.

U, odgovarajucu posudu staviti ulje, visine 2cm i zagrejati ga na srednjoj temperaturi. Pripremljene ribe spuštati u vrelo ulje i pržiti. Okrenuti ih, samo jedanput. Znaci, kada se jedna strana ribe isprži, da dobro porumeni, okrenuti je da se i druga strana zarumeni. Pržene ribe vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Pržene ribe (koje imaju fantastican ukus, zbog stavljenih zacina) poslužiti uz krompir salatu i čašu, dobrog, crnog, vina. Prijatno!!

Savet