

## **Prženi oslici (4)**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 komada oslica**
- **po potrebi kukuruznog brašna**
- **po ukusu soli**
- **za prženje ulje**
- **3-4 kašike sirceta**
- **3 cenabe log luka**
- **malo vode**
- **malo svežeg peršuna**

### **Priprema**

Komade ribe odlediti, ocistiti i iseci na komade. Dobro usoliti sa svih strana i pustiti malo da odstoje.

Za to vreme napraviti preliv: beli luk izgnjeciti, peršun sitno saseckati, dodati sirce i razblažiti malo vodom. Staviti u frižider dok se riba isprži.

Komade oslica dobro uvaljati i kukuruzno brašno pa spustati u dobro zagrejano ulje i pržiti sa svih strana da dobiju zlatno žutu boju.

Vaditi ih na papirni ubrus da upiju višak masnoce pa poslužiti uz preliv.

### **Savet**

Ovako najjednostavnije pripremljen osli je meni najomiljeniji i najukusniji. Osli možete uvaljati i u obino brašno, ali ja uvek koristim kukuruzno jer mi je tako ukusnije i budu hrskavije. Obožavam ih kako tople tako i hladne... Prijatno :)