

Prženi oslic (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 komada** zamrznutog belog oslica
- **po potrebi** soli
- **500 ml** ulja
- **po potrebi** belog kukuruznog brašna
- **1** limun

Priprema

Oslic razmrznuti na sobnoj temperaturi. Ribu lepo ocistiti u unutrašnjosti. Oprati. Po potrebi riba se može ostaviti u rastvoru sirceta i vode oko 1 h. Ribu iseci na željene parcice. Valjati u kukuruzno brašno i lepo upržiti sa svih strana do zlatno žute (reš) boje. Služiti ribu uz dodatak limunovog soka! Prijatno!

Savet

Riba je ukusna i hrskava!