

Prženi beli oslic sa prelivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** belog oslica
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** brašno
- **po potrebi** ulje za prženje

Preliv za oslic:

- **2** limuna
- **malosoli**
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 glavica** belog luka
- **3 kašike** seckanog peršuna

Priprema

Ribu ocistiti i iseci na komade. Posoliti.

Svaki komad ribe uvaljati u brašno sa svih strana.

Na vrelom ulju pržiti ribu sa svih strana dok ne dobije zlatno-žutu boju.

Stavljati komade ribe na papirnom ubrusu da se ocedi od viška masnoce.

Preliv za ribu: Beli luk i peršun ocistiti i naseckati sitno. Posoliti. Dodati limunov sok i ulje. Izmešati. Služiti uz ribu!

Savet