

Oslic (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** limun
- **2** cenabelog luka
- **100 ml** sirčeta
- **maloperšuna**
- **po potrebi** ulja
- **po potrebi** suvog biljnog zacina

Ostalo:

- **po potrebi** brašna
- **po potrebi** aleve
- **2** kg oslica

Priprema

Napraviti preliv u ciniji: Izgnjeciti beli luk zatim dodati sirce i peršuna. Ostaviti po strani. U posebnoj posudi sipati brašna, suvog biljnog zacina i alevu papriku. Izmešati. RIBE oprati, ocistiti iseci na komade i uvaljati u pripremljenu smesu od brašna. Pržiti u vreloom ulju dok se ne uhvati korica, zatim okrenuti sa druge strane i dopržiti. Cediti na ubrusu, poslužiti sa prelivom koji ste pripremili ili samo sa limunom i uživati!

Savet

Ja stavim i limuna i pripremljeni preliv, tako da bude još so?nije! ;)