

Oslic u sosu sa pivom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** oslica (fileti)
- **200 g** brašna
- **1 kašičica** slatke zacinske paprike
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **250 ml** piva
- I još:
- **po potrebi** brašno
- **po potrebi** prezle
- Za prženje:
- **po potrebi** ulje

Priprema

Filete oslica odmrznuti i staviti na kuhinjski papir da se dobro ocede.

Za sos: U odgovarajucoj posudi sjediniti brašno (200 g), suvi biljni zacin, slatku zacinsku papriku. Dodati pivo i sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Filete uvaljati u brašno, potom u pripremljeni sos i na kraju u prezle.

Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce...

...servirati te poslužiti.

Savet

Služiti uz pomfrit (ili prilog po želji). Prijatno.