

Oslic iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**очиšćenog oslica
- **100 g**prezli
- **50 g**kukuruznog brašna
- **50 g**pšenicnog brašna
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**
- **1 kašicica**zacinke paprike
- **maloulja**

Priprema

Oslic naseceno na komade posolimo po ukusu i ostavimo da se ocede.

Prezlu kukuruzno i pšenicno brašno promešamo dodamo suvi biljni zacin po ukusu i zacinsku papriku promešamo da se lepo smesa izjednaci. Svako parce oslica uvaljamo pojedinačno i redjamo na pleh obložen pek papirom, na svako parce ribe kanemo po par kapi ulja.

Pecemo na 200C oko 30 minuta dok lepo porumeni.

Savet

Brz jednostavan nain spremanja bez viška masnoe.