

Oslic na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kgoslica
- 400 mlulja (idealno palmino)
- 2 dlbelog vina
- 3 cenabelog luka
- 1 kašicicaumbira u prahu
- po ukususuvi biljni zacin
- 50 gsoli
- 1 kašicicakarija
- 1 kašicicamlevenog bibera
- 200 gheljdinog brašna
- 100 gpšenicnog brašna
- 1 kašicica crvene paprike

Priprema

Ribu ocistiti i oprati pa reati u posudu pa zaciniti suvim zacinom, krijem, umbirom, biberom, posoliti i naseckati malo belog luka i tako dok imate ribe pa naliti belo vino i staviti u frižider da prenoci. Kad odstoji izvaditi ribu da se malo iscedi, pomešati brašno heljdino i pšenicno posoliti i zaciniti sa suvim zacinom, krijem i crvenom paprikom. Dobro zagrejati ulje pa valjati ribu i reati u dublju šerpu pržiti 7-8 minuta sa jedne strane tj. dok ne porumeni pa prevrnuti i isto tako sa druge strane. Vaditi na ubrus u jednom redu da bi ostala hrskava.

Savet

Servirati sa limunom i nekom salatom ja sa krompir salatom.