

Oslic u orli sosu sa pivom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** fileta od oslica
- **1/2** caše brašna
- **3 kašičice** suvog biljnog zacina
- **2 kašičice** alevne paprike
- pivo
- brašno
- prezle
- **1/2 kg** crnog luka
- **1** vezica peršuna
- **1** limun

Priprema

Orli sos: staviti u jednu posudu brašno, suvi biljni zacin i alevu papriku. Pivo sipati da masa bude gustine kao za palacinke. Sve dobro promešati, da se zapeni. Filete dobro ocediti, uvaljati u brašno, u orli sos, pa u prezle i pržiti u dubokom ulju. Pržene vaditi na papirnu salvetu da papir upije višak ulja.

Crni luk iseckati, na režnjeve, pa ga posoliti i dobro izgnjeciti, da luk pusti sok. Sitno naseckati peršun pa ga pomešati sa lukom i sve preliti uljem i sokom od jednog limuna. Na tanjir prvo staviti salatu od luka, pa na nju položiti prženu ribu.

Savet

Ovako pripremljena riba vrlo je ukusna i vruća i hladna.