



Oslič na pariški i domaći krumpirići

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

800 g filea oslića
100 g glatkog brašna
4 jaja
500 g oguljenog krumpira
sol
papar



Nutritivne vrijednosti

Filete oslića očistite. Narežite ih na medaljone i posolite po želji. Zagrijte biljno ulje (na 160 °C) i ispržite domaće krumpiriće narezane na veličinu 1×1×6 cm. Izvadite krumpiriće u posudu s papirnatim ručnikom da upiju višak ulja.

Pojačajte fritezu (190 °C) i uvaljajte medaljone oslića u brašno, zatim u jaja i stavite pržiti. Kada medaljoni dobiju zlatno žutu boju, izvadite ih i poslužite s domaćim krumpirićima.

Skeniraj za prikaz na web stranici

