



## Крцкави ослич филети со овесни снегулки

Фичо ќе подготви крцкави филети од риба, со богата смеса за похување и овесни снегулки.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- филети од риба

**За СМЕСАТА ЗА ПОХУВАЊЕ (темпура) ќе ви треба:**

- 200 грама брашно
- 2 лажички црвен пипер
- 130 грама густин
- 260 мл вода
- 1 јајце

**За СОС ќе ви треба:**

- мајонез, кари и малку кечап

**Ќе ви треба и:**

- масло за пржење
- овесни снегулки

### Чекор 1

Секоја филета исечете ја на три еднакви дела и оставете ги на крпа добро да се исушат.

### Чекор 2

Во сад за матење ставете ги сите состојки за смесата за похување и матете со миксер додека смесата не се изедначи.

### Чекор 3

На оган ставете го садот со масло да се загрее. Користете длабок сад, бидејќи во плитка тава маслото многу ќе прска.

### Чекор 4

Секое парче риба извалакајте го во смесата за похување, потоа во овесните снегулки, посолете го и пржете го во загреано масло.

### Чекор 5

Сите состојки за сосот соединете ги и сервирајте!



### Совет

По желба може да користите филети од друга бела риба.

### Користени производи:



### Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)