

Oslic sa sosom od senfa i šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** fileta oslica
- **400 g** šampinjona
- **1 kašika** senfa
- **2 ravne kašike** brašna
- **po ukusu** soli
- suvog biljnog zacina
- bibera
- **malo** mleka
- **1 glavica** crnog luka

Dekoracija:

- **1 glavica** zelene salate
- **malo** ljubicastog luka
- **nekoliko grancica** ružmarina
- **nekoliko** rotkvica
- **1** limun

Priprema

Filete oslica oprati, posoliti, nakapati sa malo limunovog soka, posoliti i ostaviti da odstoje. Za to vreme, iseckati sitno crni luk, kao i šampinjone. Na zagrejanom margarinu pržiti luk do zlatne boje, potom dodati seckane šampinjone i pržiti dok voda ne ispari. Poprašiti sa dve ravne kašike brašna, pržiti da promeni boju, pazeci da se ne stvore grudvice. Naliti mleko i kuvati na tihoj vatri. U malo mleka razmutiti kašicicu senfa, pa

dodati šampinjonima. Zaciniti po ukusu. Krckati na tihoj vatri par minuta. Filete oslica uvaljati u brašno i na vreloom ulju pržiti dok lepo ne porumene. Na zagrejan tanjir složiti listove zelene salate, staviti file, preliti kašikom sosa, ukrasiti ljubicastim lukom, rotkvicama i limunom, ili, kako ko voli....

Savet