

# **Mediteranski oslic**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g**fileta oslica
- **2**limuna
- **3 kašikem**aslinovog ulja
- **400 g**crnog luka
- **3 cenabelog** luka
- **1 kašikaseckanog** peršunovog lista
- **400 g**paradajza
- **500 g**barenog krompira
- **50 g**maslaca
- **po potrebi**so i biber

## **Priprema**

Filete ribe poprskamo limunovim sokom, posolimo i pobiberimo. Vatrostalnu posudu podmažemo rastopljenim maslacem i poredjamo filete. Na ulju propržimo sitno seckan crni luk, dodamo beli takodje sitno seckan i peršunov list. Zatim dodamo oljušteni i na kocke iseckani paradajz,malo vode i dinstamo još 5 minuta. Prelijemo filete i odgore poredjamo kolutove limuna. Pecemo u rerni oko 40 minuta na 200 stepeni. Jelo serviramo sa barenim krompirom i možemo ukrasiti nekim listom zelene salate.

## **Savet**