

Marinirani oslic



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** filetaoslica
- **4** cenabelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **1** cašacrnog vina
- **1** caša vode
- **1/2** caše ulja
- **po želji** peršuna
- **po želji** soli

Priprema

Napraviti marinadu od vina, vode, ulja, luka crnog i belog, peršuna... Staviti filete da se mariniraju sat vremena. Nakon toga poreati ih u pleh, po njima pobacati luk iz marinadi i peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 C, oko 20 minuta.

Savet

Odlino ide uz salatu od kiselog kupusa. Prijatno!