

Oslic sa keljdicima iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** fileta oslica
- **500 g** keljdicica
- maslinovo ulje
- so
- biber
- limunov sok

Priprema

Vatrostalnu ciniju podmazati maslinovim uljem i poreati komade oslica prethodno zacinjenih, preko dodati keljdicice. Naliti sa 1 dl vode i staviti u rernu 30 minuta na 200 stepeni. Služiti uz kriške limuna i svežu salatu.

Savet