

Fileti oslica sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g oslica
- 40 g brašna
- 2 dl ulja
- 1 konzerva mariniranih pecuraka (1/2 kg)
- 1 dl belog vina
- 1 dl neutralne pavlake
- 1 kocka za supu
- 1/2 veze peršunovog lista
- so

Priprema

Ribu posoliti, uvaljati u brašno i ispržiti na vrelom ulju. Složiti u vatrostalnu posudu.

Ulje u kome je pržena riba malo prohladiti, dodati 40 g brašna i na tihoj vatri mešati dok blago ne porumeni, nalijte vino, sok iz konzerve sa pecurkama i dodati kocku za supu rastvorenu u 3 dl vruće vode. Ostaviti da lagano vri 10 minuta, povremeno promesati.

Skinuti sa vatre i prelići preko ribe, preko koje su već poreani listovi šampinjona i seckani persunov list. Preko toga prelići neutralnu pavlaku.

Peci 10-15 minuta.