Pijani oslic



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**oslica
- **1 dl**belog vina
- **1 dl**ulja
- **1 glavica**belog luka
- **1 veza**persuna
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Oslica iseci na parcice, a zatim ga posoliti i posuti zacinom.

Pripremamo marinadu. Pomešati vino sa uljem, a zati dodati iseckani luk i iseckani peršun. Marinadom preliti oslica i ostaviti da odstoji u marinade 2 sata.

Zatim oslica zajedno sa marinadom sipati u kesu za pecenje i peci u zagrejanoj rerni 45 minuta.

Savet