

Oslic u vinu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.2 kg** fileta oslica
- **800 g** krompira
- **4 dl** belog vina
- **2 dl** ulja
- **2 dl** voda
- **1** limun
- **1** beli luk

Zacini

- perpun
- ruzmarin
- suvi biljni zacin
- so

Priprema

Ogulimo i isecemo krompir na kocke srednje velicine, zatim ga stavimo u tepsiju i preko njega stavimo ulje, papriku i so, promešamo i preko njega stavljamo filete oslica. Zatim stavljamo da se pece 20 minuta. Za to vreme spremimo tkz marinadu: iseckamo beli luk, stavimo u posudu srednje velicine, zaijemo sa vinom, stavimo ulje, persun, ruzmarin, limunov sok, zacin i so. Promesamo i sa tim zalivamo pecenje na svakih 20 min. Gotovo je kad oslic dobije slatno žutu boju. Pece se na 220 stepeni. Uz ovo pecenje se može poslužiti belo vino. Prijatno.

Savet

Uz ovo jelo divnog ukusa, najbolje ide i belo vino, za potpuno uživanje...