

Oslic sa parmezanom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kgoslica
- **1**limun
- **70 g**maslaca
- **1** **caš**akisele pavlake
- **50 g**parmezana
- **po potrebis**o

Priprema

Filete oslica odmrznemo i prelijemo sokom od limuna (nakapljemo), posolimo, pobiberimo i ostavimo 15 minuta da odstoji. Vatrostalni sud namažemo maslacem pa složimo ribu, prelijemo je razmucenom pavlakom i posolimo nastruganim parmezanom. Preko sira rasporedimo listice preostalog maslaca. Pecemo u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20 do 25 minuta.

Savet

Možemo ribu poslužiti uz kuvani krompir ili neko drugo kuvano povre. Veoma lak, jednostavan i brz recept za spremanje za iznenadne goste.