

## *Pohovani fileti oslica*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** fileta oslica
- **300 ml** belog vina
- **2** jajeta
- **1 kašika** soja sos
- beli luk
- brašno
- peršun
- prezle
- so
- limun

### **Priprema**

Fileti oslica staviti u belo vino i beli luk da odstiji 30 minuta u frižideru. Ocediti na papirnatom ubrusu višak tečnosti i posoliti.

Umutiti jaja dodati so, soja sos i brašno po potrebi da se napravi smesa kao za palacinke. Umociti filete u smesu zatim uvaljati u prezle i pržiti na vrelom ulju.

Napraviti preliv - sok od limuna, seckani peršun, seckani beli luk i preliti preko prženih fileta. Služžiti uz pomfrit i kolutove limuna. Prijatno!

**Savet**