

## *Oslic sa prelivom od piva*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g smrznutog oslica
- **po potrebi** ulja
- **1 kašika** mešavine začina
- **1 kašičica** bibera
- **po ukusu** mirojje
- **2 dl** piva
- **1 kašičica** alevne paprike

### **Priprema**

Oslic ostavimo da se odmrzne.

Zatim ga lepo ocistiti.

Potom ga iseci na komade željene velicine i poreati u podmazan pleh. I malo mu staviti mešavinu začina i alevu papriku.

Stavimo da se pece u rerni na 200 stepni. U meuvremenu napravimo preliv od piva za koji pomešamo pivo sa svim zacinama.

Pred kraj pecenja izvadimo pleh iz rerne i prelijemo prelivom, zatim vratimo u rernu još nekih desetak minuta. Ostaviti da se malo prohladi, a zatim sluzžiti.

**Savet**