

Fileti oslica u sosu od miroije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 fileti oslica
- 100 g kukuruznog brašna
- 100 g pšenice brašna
- so
- biber
- ulje

Za sos od miroije:

- 400 ml mleka
- 1 kašika margarina
- 2 kašike brašna
- 1-2 kašice miroije
- so
- biber

Priprema

Filete uvaljati u mesavinu kukuruznog i pšenice brašna, pa ispržiti na vrelom ulju sa obe strane. Pržene filete poreati na papirnatom ubrusu, kako bi upilo višak masnoće, zaciniti i ostaviti po strani.

U tiganju stavite margarin, pa kad se otopi dodajte brašno i miroiju pa ih propržite.

Nalijte mlekom i mešajte da se malo zgusne i vri nekoliko minuta.

Dodajte so i biber i sos je gotov.

Poslužite filete oslica prelivene ovim sosom i po želji i krompirom.

Savet