

Fileti oslica sa španskim sosom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**fileta belog oslica
- **100 g**badema i lešnika
- **2**paprike
- **1**feferona
- **1**sveži paradajz
- **30 ml**vinskog sirceta
- **100 ml**maslinovog ulja
- **po potrebi**so i biber

Priprema

Filete posolite, uvaljajte u brašno i ispržite na roštilj tiganju sa veoma malo ulja. Bademe i lešnike stavite u provrelu vodu i posle par minuta oljustite i grubo izdrobite. Stavite ih u blender zajedno sa sitnije seckanom paprikom paradajzom i feferonom. Sipajte maslinovo ulje, vinsko sirce i dodajte so i biber. Miksajte dok ne dobijete gusti sos. Ako želite da sos bude crvenije boje, onda stavite crvenu umesto zelene paprike. Ukoliko niste u mogućnosti da sami isecete filete, možete koristiti i već gotove, ali su fileti belog oslica daleko ukusniji, a njih ćete teže naći u prodaji. Ovaj sos je podjednako dobar i u kombinaciji sa pecenjima ili varivima od povrća.

Savet