

## ***Marinirani oslic***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6 fileta**oslica
- **4 cen**abelog luka
- **1 glavica** crnog luka
- **1 caš**acrnog vina
- **1 caša** vode
- **1/2 caše** ulja
- **po želji** peršuna
- **po želji** soli

### **Priprema**

Napraviti marinadu od vina, vode, ulja, luka crnog i belog, peršuna... Staviti filete da se mariniraju sat vremena. Nakon toga poreati ih u pleh, po njima pobacati luk iz marinadi i peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 C, oko 20 minuta.

### **Savet**

Odlino ide uz salatu od kiselog kupusa. Prijatno!