

Oslic u belom vinu



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g fileta oslica
- 4 sveža paradajza
- 1 dl belog vina
- malo brašna
- maslinovo ulje
- list peršuna
- biber
- so

Priprema

Operite i osušite papirnim ubrusom filete, posolite ih i pobiberite, uvaljajte u brašno i propržite na maslinovom ulju. Prženi oslic složite u plicu šerpu, a između fileta stavite komadice oljuštenog paradajza. Sve zalijte vinom, pospite seckanim peršunom, pa prekrijte alufolijom i pecite 20 minuta na 220 stepeni. Gotove filete služite uz baren krompir.