

Testenina sa oslicem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** fileti oslica
- **2 kašike** zacin
- **5 kašika** maslinovog ulja
- **1** limun (rendana korica)
- **1** cen belog luka
- **50 ml** belog vina
- **400 g** testenine
- **100 g** posnog kackavalja

Priprema

Filete oslica iseckati na kockice i propržiti ih na maslinovom ulju. Dodati zaccine, rendanu koricu limuna, cesnu belog luka i sve zaliti belim vinom. Sastaviti proprženog oslica sa obarenom testeninom. Sve zajedno izruciti u podmazanu maslinovim uljem djuvecaru. Odozgo izrendati posni kackavalj. Zapeci 20 minuta na 200 C. Servirati sa kecapom ili po želji.

Savet