

Rolovani oslic



Sastojci

Potrebno je:

- 8 zamrznutih fileta oslica
- 1 puna kašika prezle
- 6 kašika ulja
- 2 kašicice soli
- 1 kašicica bibera
- 8 sardina iz konzerve
- 20 g margarina
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 250 g šampinjona,
- 250 g paradajz pirea
- 2 dl belog vina
- 1 prstohvat sušene majcine dušice
- 1 prstohvat sušenog bosiljka
- 6-8 maslina punjenih paprikom
- 1 kašicica šecera

Priprema

Filete oslica odmrznite na sobnoj temperaturi, ocedite i stavite jedan pored drugog. Pospite ih prezlom, poprskajte uljem, posolite i pobiberite. Na svaki filet stavite po jednu sardinu, urolajte, pa položite u margarinom podmazanu vatrostalnu ciniju.

Na preostalom ulju propržite iseckan crni i izgnjecen beli luk, pa umešajte pecurke isecene na listice i pržite nekoliko minuta. Posolite, pobiberite, dodajte paradajz pire, nalijte mešavinom vina i 2 dl vode, pa kuvajte dva-tri minuta.

Umešajte masline isecene na kolutove i zacinite šecerom, majcinom dušicom i bosiljkom. Ovim raguom prelijte

rolovane filete oslica i stavite u zagrejanu rernu da se peku na 180 stepeni dvadesetak minuta.