

Oslic na grašku



Sastojci

Potrebno je:

- 6 fileta oslica
- 250 g šampinjona
- 1/2 kg graška
- 1 dl milerama
- 100 g maslaca
- 1 limun
- 2 manje glavice crnog luka
- brašno
- ulje
- biber
- so

Priprema

Grašak skuvati u posoljenoj vodi, ocediti i ostaviti da se osuši.

Filete iseci na manje komade, posoliti ih i pobiberiti pa uvaljati u brašno i pržiti na dobro zagrejanom ulju da porumene sa obe strane.

Šampinjone oprati u malo vode ili obrisati navlaženom platnenom salvetom pa iseci na listice i poprskati limunovim sokom.

Crni luk sitno naseckati i propržiti na zagrejanom maslacu, dodati pecurke i dinstati 15 minuta na umerenoj temperaturi. Na kraju umešati mileram zatim po ukusu posoliti i pobiberiti.

U ciniju za salatu staviti grašak, preko pržene filete i prelići pripremljenom smesom od pecuraka.

Poslužiti dobro izmešano i dekorisano po želji.