Oslic u zacinjenom sosu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**oslica

Zacini:

- **malo**soli
- **malo**bibera sa belim lukom Kotanyi
- **malo**zacin za ribe Kotanyi
- **1 list**lovora
- **1** limun
- **malo**suvog biljnog zacina
- **80 g**margarin
- **2,5 dl**mleka
- **40 g**brašna
- **1** žumance
- **1 svežanj**mirije ili Kopar

Priprema

Potrbni sastojci.

Oslic izrezati na vece komade i skuvajte ih u vreloj vodi u koju ste dodali suvi biljni zacin, lovorov list i pola limunovog soka. Kuvati oko 10 minuta. Kuvane oslice ocediti. Dok se osic cedi pripremiti preliv na sledeci nacin. Na margarinu propržiti brašno, dodjte iseckanu miroiju ili kopar, zaliti mlekom, posolite i na tihoj vatri

prokuvajte do 10 minuta. Na kraju dodajte žumance i limunov sok. Tako dobijeni sos preljte preko komadica oslica i servirajte.

Savet

Nakon ruka konzumirati vino Muskat Otonel prethodno ohladjeno na 12 stepeni . Prijatno