

# *Oslic sa keljcicima iz rerne*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**fileta oslica
- **500 g**keljcica
- maslinovo ulje
- so
- biber
- limunov sok

## **Priprema**

Vatrostalnu ciniju podmazati maslinovim uljem i poreati komade oslica prethodno zacinjenih, preko dodati keljcice. Naliti sa 1 dl vode i staviti u rernu 30 minuta na 200 stepeni. Služiti uz kriške limuna i svežu salatu.

## **Savet**