Oslic u foliji



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**oslica
- **1**praziluk
- **4 cena**belog luka
- **po želji**suvog biljnog zacina
- **malo**maslinovog ulja

Priprema

Iscepati foliju na male delove. Zatim u nju staviti filet oslice, zaciniti ga, staviti preko iseckan praziluk i beli luk. Preduti sa malo ulja.

To ponavljati za sve filete oslica. Zatim umotati foliju tj. zatvoriti oslic. Staviti u predhodno zagrejanu rernu i peci 30tak minuta na 200 stepeni.

Savet

Osli je jako pipava riba, ali vrlo ukusna. Služiti uz krompir salatu. Prijatno.