

Oslic u belom sosu sa ruzmarinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 srednja parca** oslic
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1/2 kašika** list svežeg peršuna
- **1/2 kašičica** zacinska crvena paprika
- **1 kašičica** mešavina suvog biljnog zacina
- **po ukusu** svež ruzmarin
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** so

Priprema

Oslic iseci na malo vece komade, posoliti, ribu staviti u vatrostalnu ciniju. Pavlaku za kuvanje staviti u drugu ciniju i dodati vegetu, zacinsku paprika, seckani ruzmarin, peršun, biber, so i sve promešati. Pavlakom preliti komade oslica u vatrostalnu ciniju.

Peci u zagrejanoj rerni na 200C oko 20-25 minuta, dok ne pocne da rumeni. Oslic služiti sa prilogom po želji.

Savet