

## Peceni oslic



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **750 g**fileta oslica
- **1**limun - sok
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašica**smeca paprike
- **1 šolj**abrašna
- **1 dl**ulja

## Priprema

Svaki filet oslica poprskati sa obe strane sokom limuna (da se riba ne bi raspadala), posoliti i pobiberiti sa obe strane i ostaviti tako da stoje desetak minuta.

U tanjiru pomešati brašno i alevu papriku. Pleh obložiti pek papirom pa ga poprskati sa malo ulja. Svaki filet oslica umociti u brašno sa alevom paprikom sa obe strane. Reati ih u pleh. Kad su sva parcad poreana poprskati ih sa malo ulja po gornjoj strani. Peci oslic i rerni na 200'C sve dok lepo ne porumeni. Kad je rumen izvaditi pleh pa proveriti da li je i donja strana pecena. Ako nije okrenuto fileta na drugi stranu i vratiti u rernu da se pece još desetak minuta.

Pecen oslic izvaditi iz rerne, malo prohladiti pa služiti uz salatu. Naravno najbolje uz krompir salatu.

## Savet

Sa istim sastojcima sam spremala, ranije, osli, ali sam ga przila u tiiganju sa dosta ulja. Na Veliki petak sam ga pripremila u rerni sa malo ulja i zaista nam se više dopao. Bio je spolja hrskav, a iznutra soan. Ko voli masnije može još malo poprskati uljem pecenu ribu.