

## Oslic u sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Za filete:

- **3**filea oslica
- **malosoli**
- **malo** brašna
- **maloulja**

#### Za sos:

- **2**kisela krastavcica
- **2 kašike**brašna
- **1,5** dlmleka
- **2 kašike** kisele pavlake
- **malo** peršunovog lista

### Priprema

Filete oslica posoliti, uvaljati u brašno i pržiti na malo ulja po nekoliko minuta sa svake strane. Kad je prženo, izvaditi i staviti na salvetu da upije masnocu. Za to vreme sitno naseckati krastavcice i peršun. U preostalu masnocu gde se pržila riba dodati brašno, kratko propržiti, naliti mleko i krekati uz mešanje da se masa zgusne. Dodati pavlaku, promešati i skloniti sa ringle. Dodati krastavcice i peršun. Dobro promešati i služiti toplo, uz ribu. Ukrasiti seckanim peršunom.

### Savet