

Oslic iz folije



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kgbijelog oslica**
- **5-6 kašikama maslinovog ulja**
- **4 cenabijelog luka**
- so
- biber

Priprema

Ocistiti ribu, oprati i posušiti. Zaciniti po ukusu, solju i biberom. Narezati bijeli luk i ubaciti u ribu. Staviti komad folije, posuti maslinovim uljem, pa premazati foliju. I ribu pokapati sa malo maslinovog ulja, staviti na foliju, pa zarolati. Pržiti na grill tavi (premazanoj sa malo ulja) ili roštilju, sa svih strana.

Kad je riba ispržena, pažljivo skinuti foliju. Poslužiti uz krompir!

Savet

Na ovakav nain pripremljenu ribu možete pei i u penici!