

Pohovani fileti od oslica

jednostavno, ukusno i lepo.

1 U sud sa senfom dodamo izgnjeceni beli luk, timijan i seckana zrna kaparija. Posolimo i pobiberimo. Filete premazemo mesanim zacинима, uvijemo u rolat i pricvrstimo cackalicama.

2 Svaki rolat uvaljamo u brasno, jaja i prezle. Przimo u tiganju sa zagrejanim uljen.

3 Ovo jelo mozete jesti uz krompir salatu.

Napomena:

prijatno

Sastojci:

fileta od oslica 8

brasna 100gr

pavlake 2 kasike

jaja 2

kaparija 50gr

senfa 2,5 kafene kasike

suvog timijana 1 kafena kasika

prezli 250gr

cesnja belog luka 2

limun 1

persuna malo

za przenje ulje

i mleveni crni biber so