

## 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