

Oslič na bjelo

v2 25.12.2014



Oslič na bijelo za 2 osobe:

- 20 g [kapare](#)
- 1 MŽ mljevenog korijandera
- 1/4 MŽ papra
- 2-3 režnja (10 g) bijelog luka
- 2 DL bijelog [vina](#)
- 1/2 DL [maslinovo ulje](#)
- 1/2 DL biljno ulje
- 1,5 DL [vrhnja za kuhanje](#)

- 220-220 g **fileta od oslića**
- 1 VŽ oštrog brašma



[Filete oslića](#) pobrašnite [oštrim brašnom](#) (manje se prima za [ribu](#) i samim time manje ga ostaje u umaku poslje) te ih naglo ih ispecite u **mješavini biljnog i maslinovog ulja**. Pržene filete oprezno izvadite da ne puknu, te ih stavite na

WWW

papirnati ubrus da se upije suvišna masnoća.

[Savijet] Filet ribe sa kožicom uvijek prvo pržite na strani sa kožicom, jer će se u protivnom fileti deformirati. **[/Savijet]**



Na preostalo ulje dodajte sitno nasjeckane [kapare](#) i [bijeli luk](#), sve kratko propržite, pazite da češnjak neposmeđi jer onda postaje gorak. Podlijte sa bijelim **vinom**, prodinstajte da tekućina reducira na 1/3. Dodajte vrhnje za kuhanje, popaprite, posipajte mljevenim korijanderom [korijander](#) i posolite po okusu.

Neka bijeli umak od vina i kapara zakipi. Kuhajte dok umak ne reducira na polovicu. Ugasite vatru i u **bijeli umak od vina i kapara** složite **filete oslića** sa kožicom na gore. Neka se samo ugriju u **bijelom umaku od vina i kapara**.

Oslić na bijelo poslužite sa [zelenim](#) ili običnim rezancima. Riža je također dobra alternativa.

