

Panirani oslić u mediteranskom umaku



- 500 - 600 g **fileta oslića**
- 2 dl mješanog (maslinovo/biljno) ulje
- 50 g bijelog kukuruznog brašna (može i žuto)
- 2 dl slatkog vrhnja (ono za šlag)
- 2 DL bijelog vina (sladeg, najbolje prošek)



- 1 VŽ (3,5 g) vegete
- 1 MŽ (25 g) kapara
- 1/2 MŽ soli
- 1/4 MŽ (0,5 g) papra
- 1 MŽ (0,5 g) sviježe kadulje
- 1 MŽ (1,5 g) suhog bosiljka
- 1/2 MŽ (0,5 g) sviježeg ružmarina
- 1 VŽ sviježeg peršina
- 2-3 režnja češnjaka (15 g)

Prženi fileti oslića paniranog u kukuruznom brašnu, pa zapečeni u redukciji bijelog vina sa vrhnjem i mediteranskim začinima. Priprema **paniranog oslića u mediteranskom umaku** ne zahtjeva puno vremena.



Filete oslića dobro prosušite pa posolite. Neka par minuta odstoje da se ponovno malo uznoje. Potom ih uvaljajte u [bijelo kukuruzno brašno](#). Nemate li bijelog kukuruznog brašna, zamijenite ga finom kukuruznom krupicom (grizom).

Zapecite filete ove [ribe](#) sa obje strane (prvo na strani kože) na mješavini biljnog i maslinovog ulja, pazivši da kukuruzno brašno ne pregori.

Ulje ne smije biti pre vruće (pripazite da ne zadimi). Temperatura ulja za **prženje oslića u kukuruznom brašnu** mora biti niža nego za klasično pohanje.

Filete oslića pržite sa svake strane ovisno o debljini po 60-90 sekundi.



Izvadite **pržene osliće** na topli tanjur i u masnoću od prženja dodati sjeckani češnjak i kapare, kratko popržiti (samo da zamiriši).

Najbolje maknite posudu sa vatre i samo ih tako prodinstajte na vrućem ulju, jer rado zagore.

Podlite vinom, pustiti da reducira na pola pa podlijte vrhnjem za kuhanje, popapriti i dodati vegetu, [kadulju](#), [ružmarin](#) i [bosiljak](#).

Pustiti da umak od vina i vrhnja sa mediteranskim začinima zakipi.

Vrućim **umakom prelići filete prženog oslića**, koje ste složili sa kožom prema dole u pogodnu posudu. Zapecite ih 20 minuta na 170°C sa vrućim zrakom. Na polovici preliće vlastitim umakom od pečenja.

Panirane, pržene osliće u mediteranskom umaku prije serviranja posipajte svježim peršinom.

Oslića paniranog u kukuruznom brašnu, pa zapečenog u bijelom umaku od vrhnja i vina sa mediteranskim začinima servirati uz [krumpir salatu sa maslačkom](#), ili sa rikolom.

[Op. a] Želim unaprijed spriječiti naklapanja o tome da mediteranski umak ne može biti sa vrhnjem. U ovom jelu vrhnje, tj. njegova masnoća služi samo kao pojačivač/transporter okusa. Vrhnje se u pečenju razgradi tako da umak nema niti bijelu boju niti i malo okusa po vrhnju. **[/Op. a]**



www.moja-kuhinja.co