


Oslič u umaku od rajčice

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

15 ml maslinovog ulja
2 češnja češnjaka
500 g fileta oslića
2 žlice koncentrata rajčice
500 g rajčice
1,5 dl bijelog vina
sol, papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Nasjeckajte filete oslića na manje komade.

Na maslinovo ulje stavite sitno nasjeckani češnjak i komade ribe pa pecite par minuta sa svake strane.

Dodajte svježe rajčice nasjeckane na manje komade pa podlijte vinom. Kuhajte 5 minuta pa dodajte koncentrat rajčice te sol i papar. Nastavite kuhati 10 minuta, dok rajčice nisu omekšale i umak se lagano zgusnuo.

Provjerite nedostaje li jelu još začina pa pospite peršinom i natrganim bosiljkom i servirajte uz kremastu palentu.

Dobar tek!