

Ragu od oslica



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g oslica
- 1 glavica crnog luka
- 250 g sveže paprike
- 200 g paradajz pirea
- prstohvat šafrana
- so
- suvi biljni zacín
- 1 limun
- maslinovo ulje

Prilog:

- krompir pire

Priprema

Oslic ocistiti i iseci na komade, zaciniti solju i suvim biljnim zacinom i ispržiti na ulju.

Crni luk sitno iseckati, kao i papriku.

Upržiti crni luk, dodati papriku, propržiti, pa naliti paradajz pireom, posoliti i dodati šafran.

U nauljenu vatrostalnu posudu, nareati komade oslica, zaliti sosom. Preko jela naslagati kolutove limuna, pa peci na 200 stepeni oko pola sata.