

Zapeceni riblji fileti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** fileta oslica
- **200 g** mariniranih šampinjona
- **1** limun
- **200 g** crnog luka
- **100 g** kackavalja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Na ulju ispržiti sitno seckan crni luk, dodati šampinjone, zaciniti i prodinstati. Filete natopiti sokom od limuna i posoliti. U nauljen vatrostalni sud poredjati filete, sipati izdinstane šampinjone i posuti rendanim kackavaljem. Zapeći u rerni na 180 stepeni. Služiti sa krompir salatom.

Savet