

Fileti soma sa pistacima i majcinom dušicom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** fileti soma
- **1 dl** belog vina
- **70 g** pistaca
- **1/2 kašičice** soli
- **2 grancice** majcine dušice
- **2 cena** belog luka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **50 g** maslaca
- listici bosiljka (po želji)

Priprema

Pleh podmazati 1 kašikom maslinovog ulja, filete posoliti i preliti još jednom kašikom maslinovog ulja. Staviti u zagrejanu rernu na 250 C. Posle 15 minuta doliti 1 dl belog vina i vratiti u rernu da fileti porumene.

Dok se fileti peku u rerni staviti u blender pistace, majcinu dušicu, beli luk i listice bosiljka.

Sjediniti pripremljene pistace sa omekšalim puterom.

Izvaditi pleh iz rerne, pa preko zapecenih fileta preliti pripremljenu masu sa pistacima.

Tako pripremljene filete, dopeci još desetak minuta. Služiti toplo ili hladno, po želji.

Savet