

Fileti soma u povrću



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **65 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 fileta soma
- 2 glavice crnog luka
- 1 struk praziluka
- 6- 7 svežih paprika
- 2 paprike iz turšije
- 1 dl paradajz soka
- 1, 5 dl belog vina
- malo limunovog soka
- po potrebi kukuruzno brašno
- malo seckanog peršuna
- po ukusu soli
- po želji suvi biljni začini

Priprema

Filete poprskajte limunovim sokom, posolite ih i ostavite da odstoje 15-ak minuta. Svaki komad fileta uvaljajte u kukuruzno brašno i ispržite na ulju sa obe strane.

U dubljem tiganju na malo ulja ispržite iseckan crni luk i praziluk, dodajte nakon 6- 7 minuta iseckanu svežu i papriku iz turšije, posolite po ukusu i nastavite sa prženjem. Pred kraj dodajte sok od paradajza i pustite da se još kratko krcka.

Pržene filete poreajte u vatrostalnu činiju koju ste podmazali uljem. Zatim ih prelijte belim vinom, pa preko njih rasporedite povrće. Odozgo pospite seckanim peršunom. Pecite otklopljeno u rerni zagrejanom na 200 stepeni

oko pola sata.

Savet