

Zapečena somovina



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**fileti soma
- **1/2 cašepavlake**
- **1**jaje
- **1 glavicacrnnog luka**
- **1šargarepa**
- **po ukususoli, bibera**
- **malo prezli i brašna**

Priprema

Filete soma uvaljati u mešavinu brašna i prezli i pržiti na vrelom ulju, dok ne dobije zlatno žutu boju. Na ulju propržiti luk secen na rebarca i šargarepu isecenu na kockice. Posoliti i pobiberiti. U vatrostalnu posudu staviti filete soma, pa preliti uprženim lukom i šargarepom. Umutiti jaje sa pavlakom, posoliti, pa preliti preko luka. Zapeci u rerni oko 10 minuta na 200 C.

Savet