

Somovina u belom vinu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg zamrznutih fileta soma
- 1 kesica krem supe od pecuraka
- 2 dl belog vina
- 2 dl kisele pavlake
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1/2 vezice svežeg peršuna
- 2 glavice crnog luka

Priprema

Uzeti vatrostalnu ciniju i podmazati je maslinovim uljem. Crni luk iseckati na rebarca i staviti preko ulja. Zamrznute filete soma uvaljati u prah od krem supe od pecuraka i složiti ih preko luka. Izmešati belo vino sa kiselom pavlakom i preliti filete. Pokriti aluminijumskom folijom. Peci u rerni na 200°C ali paziti da cim se fileti odmrznu i puste vodu odstrani folija i pusti da riba samo malo porumeni. Kada je peceno posuti seckanim peršunom. Služiti toplo uz neko povrce ili bareni pirinac i salatu.