

Salata sa somom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kom**fileta soma/oslica
- limun
- **1/2 glavice**kupusa
- **1** šargarepa
- ren
- senf
- **2 kašike**semenki
- so
- biber
- crvena paprika
- maslinovo ulje

Priprema

Salata sa pecenim somom. Filete soma zaciniti i uvaljati u zacine i crvenu zacinsku papriku. Poreati na pek papir i pofajtati sa malo ulja. Peci u rerni dok meso ne omekne. Izrendati kupus, šargarepu, iscepkat i meso i posuti semenkicama. Napraviti dresing od domaceg rena, dijon senfa, soka od limuna, maslinovog ulja, soli i bibera i preliti salatu.

Semenke - susam, lan, golicu blago prepecite na suvom tiganju.

Savet