Fileti soma u rerni



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**filea soma
- **2**jajeta
- **400 g**spanaca
- **malo**ulja
- **po želji**soli
- **po želji**bibera
- **po želji**belog luka

Priprema

Spanac stavite u vatrostalnu posudu, pospite ga sa malo ulja i zacinite sa solju, biberom i belim lukom (ja sam stavljala beli luk u granulama, možete i svež).

Preko spanaca poreajte filete soma i ostavite mesta za jedno ili dva jaja. Zacinite sa solju i biberom po želji.

Pecite 30 minuta u rerni zagrejanoj na 160 stepeni.

Savet

Ukoliko koristite zamrznutu ribu i spana, prethodno je potrebno da ih odledite. Služiti uz tostiran hleb. Veoma ukusan, brz i zdrav obrok. Prijatno!