Pletenice od somovine sa brokolijem i umakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 veca**riblja fileta
- **1**brokoli
- **4 cena**belog luka
- **1 dl**belog vina
- **3**pecene paprike
- **50 g**oraha
- **1 dl**kisele pavlake
- **100 g**feta sira
- **1**kuvano jaje
- **1/2 veze**peršunovog lisca
- **1**sok od limuna
- **oko 1 dl**maslinovog ulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**belog bibera

Priprema

Filete oprati, prosušiti ubrusom, iseci na tanke trake i uplesti. Radi lakšeg pletenja, trake fileta se pri vrhu mogu spojiti cackalicom, ili ih ne iseci celom dužinom, vec ih pri vrhu ostaviti spojene.

Upletene riblje filete posoliti, posuti biberom i preliti marinadom od 0.5 dl belog vina, soka od 1/2 limuna, 4 kašike maslinovog ulja i 2 cena sitno iseckanog belog luka. Staviti ih u frižider na 15 min. dok se rerna ne zagreje na 200 stepeni C. Pleh obložiti alu folijom, staviti riblje pletenice u marinadi, prekriti ih folijom i peci oko 25 minuta. Pred kraj pecenja skinuti foliju da se riba malo zapece. Brokoli oprati, iskidati cvetove, pa ih

staviti u prokljucalu, posoljenu vodu i kuvati 5 do 10 minuta, nakon cega ih proceditи i staviti u hladnu vodu kako bi se zaustavilo kuvanje, sacuvala zelena boja i hrskava tekstura. Priprema umaka: crvene paprike ispeci, oljuštiti i ocistiti od semenki. U blender staviti paprike, oprano i krupno iseceno lišce peršuna, orahe, kiselu pavlaku, kuvano jaje, feta sir, sok od pola limuna, 0,5 dl belog vina, 2 cena belog luka, so, (po ukusu) i maslinovo ulje (po želji).

Savet