

Fileti soma sa prelivom od pavlake



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vecafileta soma**
- **1/2limuna - sok**
- **2 cenabelog luka**
- **2 dlkisele pavlake**
- **1/2 kašicicealeve paprike**
- **2 kašikesitno seckanog peršunovog lista**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

Priprema

Filete soma po potrebi odlediti, oprati, dobro ocediti i posušiti papirnim ubrusom. Posoliti ih po ukusu, posuti biberom i sitno iseckanim belim lukom, malo poprskati limunovim sokom, pa ih staviti u posudu, poklopiti i vratiti u frižider da odstoje 15 minuta. Preliv pripremiti na sledeći nacin: pavlaku umutiti viljuškom, dodati alevu papriku, malo soli, sitno iseckan peršunov list, preostali limunov sok i sve dobro izmešati. Vatrostalnu posudu ili „djavecaru“ obložiti alu folijom, staviti filete soma, preliti prelivom, preko staviti papir za pecenje i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200-220 stepeni C oko 40 minuta. Desetak minuta pred kraj pecenja skinuti papir za pecenje i ostaviti da se riba zapece. Služiti toplo uz krompir, ili pirinac i salatu.

Savet