

Ribljí fileti sa spanacem



Sastojci

Potrebno je:

- 4 riblja fileta
- 600 g spanaca
- 125 g kackavalja
- 1 glavica crnog luka
- so
- biber
- ulje

Priprema

Na svaki filet staviti parce kackavalja, saviti u rolnu, pricvrstiti koncem ili cackalicom i pržiti na vrelom ulju. Očišćen i opran spanac obariti u posoljenoj vodi, Na ulju na kojem su se pržile rolnice, najpre malo propržiti sitno seckan crni luk i dodati obaren spanac. Ostaviti da se malo dinsta. Po ukusu posoliti, pobiberiti, pa kad sva tečnost uvri služiti sa ribljim filetima.