

Brodet od somovine



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g fileta soma
- 1/2 kg krompira
- 250 g paradajza
- 1 glavica crnog luka
- 3 cena belog luka
- 40 g maslinovog ulja
- 1 kašicica peršunovog lista
- so
- biber
- sok od 1/2 limuna

Priprema

Ribu iseci na komade i poprskati je sokom od limuna.

Na ulju dinstati sitno, iseckan crni luk. Kada omekša porežati preko komade ribe, posoliti, pa staviti krompir isecen na komade. Opet posoliti i pobiberiti. Preko porežati oljušten i na kolutove isecen paradajz. Posuti peršunom i još malo posoliti.

Odozgo staviti isecen beli luk. Naliti vodom da ogrezne.

Kuvati na tihoj vatri, ne mešati vec samo povremeno protresti blago šerpu. Kuvati dok krompir ne omekša.