

Gratinirani fileti soma



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** fileta soma
- **3** jajeta
- **5 kašika** brašna
- **700 g** krompira
- **100 g** kackavalja
- **1** glavica luka
- **2** paprike (crvena i žuta)
- **1** paradajz
- **200 ml** vrhnja za kuhanje
- **malop** putera
- **po želji** soli i zacina

Priprema

Filete soma isjeci na parcad i zaciniti mješavinom zacina. Umutiti 2 jajeta, posoliti. Filete uvaljati u brašno, pa u umucena jaja i pržiti ih na vrelom ulju, dok ne porumene. Na malo ulja propržiti sitno sjeckane paprike, dodati sitno sjeckan crveni luk, pa oguljen i isjeckan paradajz. Posoliti, po ukusu, pa preli sa vrhnjem za kuhanje. U gotov sos dodati i 50 g rendanog kackavalja. Krompir oguliti i isjeci na parcad, a onda ga obariti u slanoj vodi. Kuhan krompir procijediti i ispasirati, pa u njega dodati komadic putera i 1 jaje, mješavinu zacina, pa dobro promiješati. Vatrostalnu posudu nauljiti, posložiti pohovanu ribu, pa preko ribe preli sos od povrca. Pire krompir sipati u špric, pa staviti preko povrca. Preko krompira sitno naribati kackavalj, pa peci u zagrijanoj rerni na 200 C, dok ne porumeni!

Savet