

Fileti soma na boraniji



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Osnovni sastojci:

- **300 g**boranije
- **200 g**suve slanine
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 kašikeulja**
- **1/2 kašicicesoli**

Ostali sastojci

- **600 g**fileta soma
- **1 kašikazacina od povrca**
- **po potrebiulje**
- **polalimuna**
- **po potrebibrašno**

Priprema

Sitno iseckati crni luk, a slaninu na kockice. Na ulju upržiti luk, dodati slaninu, propržiti pa dodati i boraniju. Dinstati oko pola sata dok boranija ne bude mekana.

Filete posoliti, zaciniti i poprskati sokom od limuna. Pržiti ih uvaljane u brašno. Boraniju služiti sa filetimi.

Savet