

Fileti soma na boraniji



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Osnovni sastojci:

- **300 g** boranije
- **200 g** suve slanine
- **1** glavica crnog luka
- **2** kašike ulja
- **1/2** kašice soli

Ostali sastojci

- **600 g** fileta soma
- **1** kašik zacina od povrca
- **po potrebi** ulje
- **pol** limuna
- **po potrebi** brašno

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 filetima.

Savet