

Riblji fileti sa krompirom u vinu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1file soma - pangasius**
- **5krompira srednje velicine**
- **maloulja**
- **2 cenabelog luka**
- **20 okretajaKotanyi mlin Birdseye**
- **10 okretajaKotanyi mlin Italijanska mešavina**
- **malosoli**
- **malobosiljka**
- **malozacina Kotanyi Riba**
- **malozacina Kotanyi Grill riba**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **2,5 dlkvalitetnog poluslatkog belog vina**

Priprema

Zacine Kotanyi Birdseye (ljuta cili paprika), Kotanyi Italijanska mešavina, suvi biljni zacin, Kotanyi Riba, Kotanyi Grill riba i bosiljak posebno izmešati. Beli luk sitno iseckati. File soma podeliti na 4 dela. Posoliti i posuti sa mešavinom zacina. Pustiti da odstoji najmanje pola sata. Krompir oljuštiti i iseci na tanke kolutove. Posoliti. U vatrostalnu posudu staviti malo ulja, poslagati kolutove krompira i posuti sa belim lukom. Na krompir poslagati file soma. Preliti belim vinom.

Staviti u rernu da se pece na 200 stepeni. Povremeno okretati krompir. Nakon 40 minuta izvaditi filete soma. Vatrostalnu posudu sa krompirom u vinu vratiti u rernu i peci još 20 minuta. Zadnjih 5 minuta vratiti filete soma.

Savet

Na recept za somove filete sa krompirom naišla na stranici SerbianCafe. Prilagodila sam zaine svojim željama i po koliini i po vrstama i dobila izuzetno ukusno jelo.