Riblji fileti iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**ribljih fileta
- **200 g**corn flakes
- **1 čaša**jogurta
- **1 kašicica**senfa
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašicica**bela luka u prahu
- **1/4 kašicice**mlevena bibera
- **100 gr**brašna

Priprema

Staviti corn flakes u kesu i izdrobiti ga oklagijom ne suviše sitno. U jednu posudu staviti kiselu pavlaku, beli luk u prahu i senf. U drugu posudu staviti brašno, so i mleveni biber. Odmrznuti filete, dobro posušiti, uvaljati u smesu sa brašnom, pa u smesu sa jogurtom, pa u isitnjeni corn flakes.Staviti u pleh prethodno obložen papirom. Preko složenih fileta preliti sa malo ulja i peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet