

Rolovani file soma



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**filea soma
- **1 pak**etsira u listicima
- **2**jajeta
- **2 kaš**ikebrašna
- **50 g**palente
- **1 kaš**ikazacina za ribu
- **mal**osoli
- **mal**oulja
- **2 cen**abijelog luka
- **1**limun

Priprema

File isjeci, malo istuci zatim ga marinirati (maslinovo ulje, bijeli luk, mješavina zacini za ribu, so, limun). Ostaviti da odstoji 2 h u marinadi. Na svaki komad file staviti list sira, preklopiti sa drugim komadom filea. Postupak ponavljati dok sav materijal ne utrošimo. Ostatkom marinade pomalo prelići preko rolovanog filea soma. File uvaljati u brašno, jaja i na kraju u palentu. Pržiti u dubokom ulju sa obje strane dok ne dobije finu zlatno žutu boju. Gotove filee soma odlagati na kuhinjski papir.

Savet

Služiti uz prilog po želji.