

Zapeчени fileti soma



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krompira
- **2** fileta soma
- **200 g** šampinjona
- **150 g** kackavalja
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove, filete soma iseci na parcad, šampinjone na listice, a kackavalj izrendati. Podmazati vatrostalnu posudu, poreati krompir i filete soma.

Prekriti listicima šampinjona, zaciniti i posuti kackavaljem. Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 40 minuta.

Savet