

Fileti soma u povrcu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** fileta soma
- **2** glavice crnog luka
- **1** struk praziluka
- **6- 7** svežih paprika
- **2** paprike iz turšije
- **1 dl** paradajz soka
- **1, 5 dl** belog vina
- **malolimunovog** soka
- **po potrebi** kukuruzno brašno
- **maloseckanog** peršuna
- **po ukusu** soli
- **po želji** suvi biljni zacini

Priprema

Filete poprskajte limunovim sokom, posolite ih i ostavite da odstoje 15-ak minuta. Svaki komad fileta uvaljajte u kukuruzno brašno i ispržite na ulju sa obe strane.

U dubljem tiganju na malo ulja ispržite iseckan crni luk i praziluk, dodajte nakon 6- 7 minuta iseckanu svežu i papriku iz turšije, posolite po ukusu i nastavite sa prženjem. Pred kraj dodajte sok od paradajza i pustite da se još kratko krcka.

Pržene filete poreajte u vatrostalnu ciniju koju ste podmazali uljem. Zatim ih prelijte belim vinom, pa preko njih rasporedite povrce. Odozgo pospite seckanim peršunom. Pecite otklopljeno u rerni zagrejanom na 200 stepeni

oko pola sata.

Savet