

Zapečena somovina



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** fileti soma
- **1/2** cašepavlake
- **1** jaje
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **po ukusu** soli, bibera
- **malo** prezli i brašna

Priprema

Filete soma uvaljati u mešavinu brašna i prezli i pržiti na vrelom ulju, dok ne dobije zlatno žutu boju. Na ulju propržiti luk secen na rebarca i šargarepu isecenu na kockice. Posoliti i pobiberiti. U vatrostalnu posudu staviti filete soma, pa preliti uprženim lukom i šargarepom. Umutiti jaje sa pavlakom, posoliti, pa preliti preko luka. Zapeći u rerni oko 10 minuta na 200 C.

Savet