

Ušuškani som



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** fileta soma
- **300-400 g** krompira
- **4-5** glavic crnog luka
- **5- 6** paprika
- **1** veći paradajz
- **po ukusu** soli, suvog biljnog začina, bibera, peršuna
- **2 dl** belog vina
- **maloulja**

Priprema

Luk oljuštite i iseckajte na listice, pa složite u nauljenu zemljanu posudu po dnu.

Filete soma operite, osušite ubrusom, posolite po ukusu i složite preko luka. Pospite ih mešavinom začina.

Krompir ocistite i narežite na tanke listove, pa prekriti filete krompirom.

Posoliti sloj krompira, pa ga prekriti paprikom isecenom na kockice. Preko paprike porežati paradajz isecen na kolutove. Posoliti, pobiberiti, staviti začine i peršun. Preliti sa malo ulja i 2 dl belog vina. Poklopiti posudu i staviti da se pece na 220 stepeni oko 50 minuta. Služiti uz sezonsku salatu.

Savet

Ovako pripremljena riba se topi u ustima.