

## *Fileti soma ili oslica sa testeninom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** testenine
- **500 g** soma ili oslica
- **2 kašike** senfa
- **150 ml** kisele pavlake
- **2 kašike** ulja
- **2-3 kašike** belog vina
- **po želji** sok od limuna
- biber
- seckana miroija

### **Priprema**

Skuvajte testeninu prema uputstvu na pakovanju. Filete posušite. Kad se prohlade isecite ih na kockice. U tiganj uspite jako malo ulja i ribu iseckajte na sitne kockice pa je samo 2-3 minuta propržite. U meuvremenu, pripremite sos od kisele pavlake, senfa, belog vina, u koji cemo dodati sok i rendanu koru 1/2 limuna. Kolicine koliko želite. Sve to pomešati i kuvati 2 minuta. Ocedite testeninu, pa na nju stavite kockice ribe i prelijte sosom. Poslužite odmah tako toplo.

### **Savet**