

## **Fileti soma**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** fileta soma
- **malo** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** karija
- **1/2 kašicice** biberna
- **malomiroije**
- **1/2limuna**

### **Priprema**

Pomesati suvi biljni zacin, so, biber i kari. Utrlikati i filete, ostaviti malo da stoje sa zacinima pa ih ispržiti u gril tiganju na maslinovom ulju. Pržene ocediti na ubrusu pa posuti malo miroijom, malo mlevenim bibernom i na kraju poprskati limunovim sokom. Poslužiti tople ili hladne, kako više volite, uz salatu.

### **Savet**

Jednostavno, a ukus je odličan. Lepe su i ukusne i tople i hladne. Prijatno :-)