

## ***Fileti soma u rerni***



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2filea soma
- 2jajeta
- **400 g**spanaca
- **maloulja**
- **po želji**sol
- **po želji**bibera
- **po želji**belog luka

### **Priprema**

Spanac stavite u vatrostalnu posudu, pospite ga sa malo ulja i zacinite sa solju, biberom i belim lukom (ja sam stavljala beli luk u granulama, možete i svež).

Preko spanaca poreajte filete soma i ostavite mesta za jedno ili dva jaja. Zacinite sa solju i biberom po želji.

Pecite 30 minuta u rerni zagrejanoj na 160 stepeni.

### **Savet**

Ukoliko koristite zamrznutu ribu i spana, prethodno je potrebno da ih odledite. Služiti uz tostiran hleb. Veoma ukusan, brz i zdrav obrok. Prijatno!