

Zapeceni filet soma



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** fileta belog soma
- **400 g** šampinjona
- **300 g** kackavalja
- **200 g** dimljene slanine
- **1** šargarepa
- **1** praži luk
- **2** glavice crveni luk
- **1** limun
- **1** biber
- **1** suvi biljni zacin
- **1** ruzmarin
- **1** maslinovo ulje
- **1** crvena mlevena paprika

Priprema

Na maslinovom ulju propržiti praziluk, crveni luk, šampinjone, šargarepu i slaninu i dodati sve zacine po ukusu.

Filete ocediti od viška vode, posuti suvim biljnim zacinom i biberom, preliteri sokom od jednog limuna.

Preko fileta dodati prethodno uprženu smesu od luka, šargarepe, slanine i šampinjona i preko svega naredati kackavalj dok sve to ne prekrijete.

Poklopiti i peći u rerni oko 40 minuta. Zatim skloniti poklopac i zapeci još oko desetak minuta ili dok ne porumeni kalkavalj.

Savet

Prijatno.