

Fileti soma sa prelivom od belog luka i limuna



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 veca**fileta soma
- **2-3 cena** belog luka
- **po ukusu** soli
- **malo** karija
- **2** limuna
- **nekoliko** grancica svežeg peršuna
- **par** kapiulja

Priprema

Filete usoliti i zaciniti malo karijem pa pustiti da malo odstoje. Zagrejati teflonski tiganj pa staviti filete. Dodati par kapi ulja i preko nacediti sok limuna pa pržiti sa obe strane da se lepo zapeku.

U toku prženja polita još malo limunovim sokom ako je potrebno, dok se lepo ne isprže.

Kada se lepo isprže napraviti preliv od isceenog soka limuna, izgnjecenog belog luka i seckanog svežeg peršuna, pa preliti preko ispecene ribe.

Savet

Možete poslužiti odmah ili kada se rashladi ... kao prilog možete iskoristiti krompir salatu, pirina.... prijatno :)