

Filet soma sa pomelom i maslinama



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 filet**soma
- **1 kašika**margarina
- **po potrebi**prezli
- **1 kašičica**sitno iseckanog svežeg peršuna
- **po želji**suvog biljnog zacina
- **malosoka** od limuna
- **1 šaka**kandiranog pomela
- **1 šaka**maslina

Priprema

Filet soma dobro ocediti od viška tecnosti, ubrusom ga osušiti što je više moguće. Na tihoj vatri otopiti margarin.

Filet zaciniti suvim biljnim zacinom. U posebnoj posudi pomešati prezle i peršun pa uvaljati filet soma i peci na tihoj vatri 15 minuta.

Po završetku, filet soma preneti na ubrus, da upije višak masnoce. Tek kada serviramo filet, nacedimo na njega malo soka od limuna i po želji malo svežeg peršuna.

Potom dodamo masline i preko fileta nabacamo kandirani pomelo.

Kandirani pomelo je voće koje daje specifičnu aromu, a u kombinaciji sa filetom soma i maslinama pruža jedinstven spoj ukusa. Recept je nastao usled inovativnog pristupa pri pripremi fileta soma. :)

Savet

Prijatno!