

Filet soma sa pomelom i maslinama



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 filetsoma**
- **1 kašikamargarina**
- **po potrebiprezli**
- **1 kašicicasitno iseckanog svežeg peršuna**
- **po željisuvog biljnog zacina**
- **malosoka od limuna**
- **1 šakakandiranog pomela**
- **1 šakamaslina**

Priprema

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

Filet zaciniti suvim bilnjim 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 voce koje daje specificnu 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!