

Fileti soma iz rerne (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 filetasoma**
- **1 tikvica**
- **3 male glavice crnog luka**
- **po potrebitisoli**
- **po potrebi karija**
- **malo biberna**
- **prstohvat ruzmarina**
- **1/2 limuna**
- **malo ulja**

Priprema

Odmrznute filete zaciniti solju, karijem i biberom sa obe strane. Poslagati na pleh sa papirom za pecenje i premazato cetkicom sa malo ulja. Posuti i prstohvat ruzmarina. U komad folije uviti na komadice iseckanu tikvicu i crni luk. Zatim komadom folije prekriti ceo pleh i staviti u zagrejanoj rerni.

Kada riba omekša i bude kao kuvana skinuti foliju i odmotati foliju sa povecem i vratiti u rernu da se zapece.

Pecene filete poslagati u tanjur i preliti limunovim sokom pa poslužiti uz povrće i salatu.

Savet

Brz, jednostavan i ukusan nain spremanja ribe. Sono i bez mnogo ulja. Uz ovo lepo je legla i aša vina :)