

# *Pohovani fileti pangasuisa u rerni*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje fileta (1 kg)
- prezla
- susam
- malo ulja
- so
- biber

## **Priprema**

U dubljem tanjiru napraviti mešavinu prezle i susama (razmera 2:1). Odmrznuti filete, ubrusom upiti vodu sa njih. Posoliti i pobiberiti, uvaljati u mešavinu prezle i susama.

Pleh premazati uljem, staviti papir za pecenje i poslagati filete.

Pecnicu ugrejati na 250 C staviti filete, posle 7 minuta okrenite ih i peci još 8 minuta, dok ne dobiju zlatno-žutu boju.

Predlog posuživanja, uz krompir salatu sa prazilukom i majonezom.