

## *Pohani file soma*



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** filea od soma
- mljeveni ružmarin
- sol
- biber
- maslinovo ulje
- limun (sok)
- Za pohanje:
- prezle
- brašno
- jaja

### **Priprema**

Svaki file dobro utrljajte s kombinacijom soli, bibera i ružmarina s obje strane.

Neka tako stoji pola sat-sat.

Zatim svaki file stavite u brašno pa u jaja pa u prezle.

Kladicno pohajte, dok ne porumene s obje strane. Brzo je gotovo.

Na papirnatom ubrusu ih ocijedite od viška masnoce.

Meso je izrazito meko i socno!

### **Savet**

Pohani file pokapajte limunovim sokom i poslužite uz krumpir salatu. Dobar Vam tek!