

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!