

## *Mirisni fileti soma*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 fileta soma
- 1 glavica crnog luka
- 1/2 čaše ulja
- 1/2 čaše belog vina
- sok od 1/2 limuna
- 5 cena belog luka
- 2 kašičice senfa
- 2 lista lovora (izmrviti ga)
- 1 kašičica aleve paprike
- 1 kašičica sušenog lista celera
- 1/2 kašičice majcine dušice
- 1/2 kašičice bosiljka
- 1/2 kašičice majorana
- veza peršuna
- so
- biber

### **Priprema**

Odmrznute filete soma, malo posoliti i pobiberiti.

Od ulja, belog vina, senfa, soka od limuna, sitno seckanog belog luka, grubo nasecenog peršuna i svih ostalih zacina, napraviti marinadu.

Na dno malo podmazane vatrostalne cinije, poredjati crni luk secen na rebarca.

Filete umakati sa obe strane u marinadu i redjati preko luka u ciniju. Ostaviti da odstoji, oko pola sata (ako nemate vremena, može i odmah u rernu). Ako ostane marinade, sve staviti preko ribe.

Peci ne poklopljeno oko 25 minuta na 200 stepeni, a zatim izvaditi iz rerne i odvaditi višak tecnosti (koju kasnije u toku služenja, možete koristiti kao preliv), tako da riba ostane skoro bez imalo tecnosti i vratite u rernu, da se još malo zapece, još oko 10-15 minuta, da bi se uhvatila lepa korica.

Pre služenja posuti je sitno seckanim svežim peršunom i kolutovima limuna.