

Ribljí fileti sa krompirom u vinu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** file soma - pangasius
- **5** krompira srednje velicine
- **maloulja**
- **2** cenabelog luka
- **20 okretaja** Kotanyi mlin Birdseye
- **10 okretaja** Kotanyi mlin Italijanska mešavina
- **malosoli**
- **malobosiljka**
- **malozacina** Kotanyi Riba
- **malozacina** Kotanyi Grill riba
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2,5 dlk** kvalitetnog poluslatkog belog vina

Priprema

Zacine Kotanyi Birdseye (ljuta cili paprika), Kotanyi Italijanska mešavina, suvi biljni zacin, Kotanyi Riba, Kotanyi Grill riba i bosiljak posebno izmešati. Beli luk sitno iseckati. File soma podeliti na 4 dela. Posoliti i posuti sa mešavinom zacina. Pustiti da odstoji najmanje pola sata. Krompir oljuštiti i iseci na tanke kolutove. Posoliti. U vatrostalnu posudu staviti malo ulja, poslagati kolutove krompira i posuti sa belim lukom. Na krompir poslagati file soma. Preliti belim vinom.

Staviti u rernu da se pece na 200 stepeni. Povremeno okretati krompir. Nakon 40 minuta izvaditi filete soma. Vatrostalnu posudu sa krompirom u vinu vratiti u rernu i peci još 20 minuta. Zadnjih 5 minuta vratiti filete soma.

Savet

Na recept za somove filete sa krompirom naišla na stranici SerbianCafe. Prilagodila sam za?ine svojim željama i po koli?ini i po vrstama i dobila izuzetno ukusno jelo.