

Ribljí fileti



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg ribljih fileta
- 1 koren nastruganog rena
- 2 glavice crnog luka
- 3 kisela krastavca
- kecap
- margarin
- limun
- so

Priprema

Riblje filete poprskati limunovim sokom, posoliti i nareati u vatrostalnu posudu premazanu margarinom.

Kecap i ren pomešati, premazati filete, pa ukrasiti kriškama krastavaca i kolutima crnog luka.

Komadice margarina staviti na filete i po ivici posude.

Peci u rerni na umerenoj temperaturi do 20 minuta.