

## Fileti soma



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 fileta soma
- **malo** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- 2 **kašicice** suvog biljnog zacina
- 1 **kašicica** karija
- 1/2 **kašicice** bibera
- **malomiroije**
- 1/2 limuna

## Priprema

Pomesati suvi biljni zacin, so, biber i kari. Utrlkati i filete, ostaviti malo da stoje sa zacinima pa ih ispržiti u gril tiganju na maslinovom ulju. Pržene ocediti na ubrusu pa posuti malo miroijom, malo mlevenim biberom i na kraju poprskati limunovim sokom. Poslužiti tople ili hladne, kako više volite, uz salatu.

## Savet

Jednostavno, a ukus je odlijan. Lepe su i ukusne i tople i hladne. Prijatno :-)