

## ***Ribljí fileti sa povrćem***



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 fileta** soma/pastrmke
- **1 šargarepa**
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **2** paradajza
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

### **Priprema**

Filete odlediti, ukoliko su zaleeni, oprati, ocediti, posušiti papirnim ubrusom, posoliti i posuti biberom. Šargarepu i luk ocistiti, pa šargarepu iseci na trake, ili izrendati, a luk sitno iseci. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice. U vatrostalnu ciniju staviti ribu (bez dodavanja masnoće), preko povrće, pa prekriti alu folijom. Staviti da se pece u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C 30-40 minuta. Desetak minuta pred kraj pecenja, skinuti foliju, viljuškom blago promešati povrće i ostaviti da se riba zapece.

### **Savet**

Služiti toplo sa prilogom po želji. Koliine su za jednu ili dve osobe, u zavisnosti od veliine i vrste ribljih fileta.