

Fileti soma sa prelivom od pavlake



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 veca**fileta soma
- **1/2**limuna - sok
- **2 cen**abelog luka
- **2 dl**kisele pavlake
- **1/2 kaš**icealeve paprike
- **2 kaš**ikesitno seckanog peršunovog lista
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Filete soma po potrebi odlediti, oprati, dobro ocediti i posušiti papirnim ubrusom. Posoliti ih po ukusu, posuti biberom i sitno iseckanim belim lukom, malo poprskati limunovim sokom, pa ih staviti u posudu, poklopiti i vratiti u frižider da odstoje 15 minuta. Preliv pripremiti na sledeci nacin: pavlaku umutiti viljuškom, dodati alevu papriku, malo soli, sitno iseckan peršunov list, preostali limunov sok i sve dobro izmešati. Vatrostalnu posudu ili „djuvecaru“ obložiti alu folijom, staviti filete soma, preliti prelivom, preko staviti papir za pecenje i peci u prethodno zagrejanjoj rerni na 200-220 stepeni C oko 40 minuta. Desetak minuta pred kraj pecenja skinuti papir za pecenje i ostaviti da se riba zapece. Služiti toplo uz krompir, ili pirinac i salatu.

Savet