

Somovina u belom ogrtacu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje fileta soma**
- **150 g dimljene slanine**
- **150 g kackavalja**
- 1 kisela pavlaka
- **1 kašika prezli**
- **po ukusu soli**
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Kiselu pavlaku pomešati sa prezlama. Svaki filet soma zaciniti po ukusu suvim biljnim zacinom, solju i biberom (ili po želji).

Na dno vatrastalnog pekaca poreati slaninu, preko nje složiti zacinjenu ribu, a preko nje poreati kackavalj.

Sve preliti smesom od kisele pavlake i prezli. Peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet