



## Pečen vitki som

Chef Polona Trbojević

Vrsta jedi: morska jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Krompir olupimo narežemo na debelejšje rezine, ter dodamo blitvo in skupaj kuhamo. Ko sta krompir in blitva mehka odcedimo vodo dodamo sol, kisló smetano in margarino in spsiramo z paličnim mešalnikom v pire. File vitkega soma začínimo z mešanico začimb in olja ter pečemo na vsaki strani, da lepo zarumeni.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 jedilna žlica margarine
- 1 jedilna žlica olivnega olja
- 1 ščepec soli
- 2 kos krompirja
- 1 kos file vitkega soma
- 4 kos listi blitve
- 1 čajna žlica mešanice začimb za ribe
- 1 jedilna žlica kisle smetane