

Riblji fileti sa sirom

Prava morska poslastica...

1 Riblje filete posoliti, zaÅ•initi tucanim kimom i staviti u podmazanu vatrostralnu Å•iniju.

2

3

4 Preliti uljem i peÅži u prethodno zagrejanomj rerni pola sata.

5

6

7 Razmutiti jaja s mlekom, pa dobijenom smesom preliati filete. Ostaviti u rerni da se joÅš malo dopeÅ•e.

8

9

10 Åšda je gotovo, posuti narendanim tvrdim sirom i ostaviti joÅš malo u toploj rerni dok sir ne poÅšne da

Sastojci:

ribljih fileta 600 g

sira 150 g

mleka 1 solja

jaja 2

tucanog persuna malo

kima malo

solu malo

11

12

13 porasiti sitno iseĀ•enim perĀjunovim listom i
posluĀiti.

Napomena:

Sluzite uz prilog od krompira ili nekog drugog
povrca.