

## Ribji fileji v smetanovi omaki



### Priprava:

Ribje fileje oplaknite, osušite in začinite s soljo in poprom.

Povaljajte jih v moki, odvečno moko s filejev otresite.

Fileje popecite na vročem olju.

V kozici segrejte smetano in vino. Zavrite in na šibkem ognju kuhajte nekaj minut.

Solite, poprajte in vmešajte nasekljan koper.

Še vroče fileje postrezite s smetanovo omako, zraven pa postrezite pražen krompir ali pa kar svež kruh in solato.

### Priloge, ki jih priporočamo:

riž

**Čas priprave:** 15 do 30 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

### Sestavine:

- 80 dag najljubših ribjih filejev
- moka
- 1 dl smetane za kuhanje
- 1 dl suhega belega vina
- nekaj vejic kopra
- 1 limona
- sol, poper