**Необходимите ни продукти за тази изключително вкусна рецепта са:**

* **речен или канален(европейски) Сом** - 1, 5 кг
* **вино** - 300 мл бяло
* **чесън** - 4 скилидки
* **магданоз** - 1/2 връзка, пресен
* **олио** - 50 мл
* **черен пипер** - млян, на вкус
* **лимони** - сокът от 2 лимона

**Начин на приготвяне:**

Почистете сома и го нарежете на порции. Овкусете го хубаво със сол, черен пипер и го накиснете в прясно изцеден лимонов сок.  
  
Прехвърлете сома в йенска тава с капак и я залейте с бяло вино. Сложете рибата покрита в хладилника за престои за 1-2 часа.   
  
След това прехвърлете рибата в тава и обилно се намазва с олио и се поръсва с парченца нарязан чесън. Пече се в предварително загряна на 180 градуса до готовност.  
  
Поднесете с лимон, накълцан пресен магданоз и гарнитура от картофено пюре. По желание добавете при печенето подправки по ваш вкус.

