

Rolovani fileti pangasijusa



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** fileta pangasijusa
- **mal**omaslinovog ulja
- **mal**osoli, bibera
- **1** limun - sok

Za punjenje:

- **200 g** dimljenog kackavalja
- **2** **cen**abelog luka
- **malo** soli, bibera

Za paniranje:

- **2** jajeta
- **1** **dl**piva
- **150 g** brašna
- **150 g** prezli
- **mal**osuvog biljnog zacina

Priprema

Filete odmrznite i prosusite kuhinjskom krpom. Prelijte ih sa malo limunovog soka sa obe strane i ostavite da odstoje 15-20 minuta. Kackavalj sitno izrendajte, dodajte sitno seckani beli luk, posolite i pobiberite. Na svaki

filet po dužini stavite sloj nadeva i urolajte. Pripremite smesu za pohovanje. Umutite jaja sa pivom pa dodajte suvi biljni zacin. Rolovanu ribu pažljivo uvaljajte sa svih strana u brašno, provucite kroz smesu od piva, a zatim uvaljajte u prezlu. Pržite u vrelom ulju do zlatno žute boje. Rolovane filete poslužite sa barenim povrćem ili prilogom po želji.

Savet