

Peceni amerikanci - somici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** amerikanaca sitnijih
- so
- suvi biljni zacin
- aleva paprika

Ostalo:

- **5-6 kašika** brašna
- **3 kašike** aleve paprike
- **1/2 kašice** suvog biljnog zacina

Priprema

Očišćenu ribu, cele komadice, naravno bez glave, prvo dobro prosušiti na ubrusu, a zatim malo posoliti sa solju, zacinom i crvenom paprikom spolja i iznutra.

Napraviti smesu, tj pomešati brašno alevu papriku i malo suvog biljnog zacina na jednom tanjiru. Uvaljati ribu sa obe strane i pržiti u prethodno zagrejanom tiganju po par minuta sa obe strane dok lepo ne porumene. Služiti uz prilog i salatu po sopstvenoj želji. Obavezno uz krišku limuna.

Savet

Amerikanci su vrsta ribe iz porodice somova, mali somii. Veoma ukusno meso.