

## ***Riba orli***



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** filea somovine
- **300 g** brašna
- **2 dl** piva
- **po potrebi** soli
- **2 dl** ulja

## **Priprema**

Filete somovine iseci na trake i posoliti. Odvojiti malo brašna za valjanje ribe, a ostatak sjediniti sa pivom. Svaku traku soma uvaljati u brašno pa umociti u smesu od piva i spuštati u vrelo ulje da se prži sa obe strane. Prženu ribu stavljati na salvetu da upije suvišnu masnocu.

## **Savet**