

Šnicle od ribe i krompira



Sastojci

Potrebno je:

- 4 krompira
- 100g ribljeg mesa
- 1 glavica crnog luka
- 1 jaje
- 1-2 kašike brašna
- so
- biber

Priprema

Ribu ocistiti, odvojiti je od kostiju i obariti. Istovremeno u drugom sudu obariti krompir, pa zajedno samleti meso i krompir. Dodati so, beli biber, iseckan i propržen luk, brašno i jaje. Sve dobro izmešati i praviti šnicle pa ih peci na vrelom ulju.