

## **Medeni som**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**filet soma
- **100 g**livadskog meda
- **2**jajeta
- brašno
- prezle

### **Priprema**

Filete soma premazemo sa medom, stavimo ostale zacine i malo ostavimo da odstoji, nekih sat vremena. Zatim pripremimo za pohovanje na becki nacin.

Zatim uvaljamo u brašno, pa u jaja, pa u prezlu...

Pržimo na dobro zagrejanom ulju, kad dobije zlatno žutu boju gotovo je... Serviramo na tanjur, najbolje uz krompir salatu...

### **Savet**

Med mu daje malo slatkasti ukus, što je idealno za prave gurmance...