

## *Panirani fileti ribe sa krompirom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** fileta od ribe
- **100 g** brašna
- **2** jajeta
- **nekoliko kriški** limuna
- **4** krompira
- **malosoli**
- **za prženje** ulje

### **Priprema**

Filete ribe oprati i ocediti. Posoliti sa obe strane. Uvaljati prvo u brašno, zatim u umucena jaja i na kraju u krompir, koji ste prethodno ogulili i narendali. Pržite u dubokom vrelom ulju sa obe strane po par minuta. Gotove filete izvadite iz ulja na salveti da upiju višak masnoće. Poslužite uz krompir, sezonsku salatu i nekoliko kriški limuna.

### **Savet**