

Patuljasti som s povrćem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** patuljasta soma
- **400 g** prokelja
- **4** veće šargarepe
- **300 g** šampinjona
- **2** glavice crnog luka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **8-10** manjih krompira
- **mal**oulja i putera za prženje
- **po ukusu** soli, bibera i suvi biljni zacin
- **1** limun
- **mal**o ružmarina

Priprema

Patuljsate somove ocistiti, oprati, posoliti i pokapati limunovim sokom. Ostaviti ih sa strane. Prokulice ocistiti, oprati i obariti u slanoj vodi. Isto uraditi i sa šargarepom i krompirom. Nakon toga, zaciniti povrce i kratko propržiti na vrelom puteru. Odložiti na zagrejan tanjir. Za sos od šampinjona na puteru pržiti sitno seckan crni luk dok ne omekša, pa mu dodati šampinjone secene na listice. Zaciniti po ukusu. Kad sva voda ispari, dodati pavlaku za kuvanje i kratko kuvati do zeljene gustine. Ribu kratko pržiti na vrelom ulju dok ne porumeni. Složiti patuljaste somove na tanjir, dodati povrce i sos od šampinjona. Poslužiti toplo.

Savet