

Som sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- som od 1 kg
- 1 veza zeleni
- 200 g šampinjona ili bukovaca
- 1 kašičica brašna
- 2 jajeta
- 3 dl mleka
- 2 kašike pavlake
- limun
- ulje
- maslac
- so

Priprema

Očišćenu i opranu ribu iseci na šnicle, posoliti, prelići sokom od limuna i ostaviti oko 1 sat. Na zagrejanom ulju propržiti iseckani luk, dodati oprane, očišćene i iseckane pecurke i dinstati da omekšaju. Očišćenu i isecenu zelen (šargarepu, peršun, paškanat) spustiti u vecu posudu sa vodom, posoliti i kratko prokuvati zajedno sa komadima ribe. U vatrostalnu posudu sipati pecurke, poređati odozgo komade ribe.

Napraviti bešamel sos od malo maslaca, kašičice brašna i mleka, dodati žumanca, pavlaku i sneg belanaca. Ovim umakom prelići ribu, posuti iseckanim peršunom i staviti u rernu da se zapece.