

## ***Riblje frikase***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 600 g svežeg bakalara
- 200 g crnog luka
- 80 g maslaca
- 400 g krastavaca
- 30 g zacinskog i aromaticnog bilja
- 2 dl slatke pavlake
- 40 g brašna
- 2 g kari praha
- 20 g seckanog kopra
- 10 g naseckanog svežeg bosiljka
- sok od jednog limuna
- beli bibera
- so

### **Priprema**

U posudu sa zagrejanim maslacem, dodati seckani crni luk i pržiti dok postane staklast. Ocistiti krastavce narezati na kocke i dodati u posudu sa lukom. Dodati soli, bibera i zacinskog bilja. To sve dinstati deset minuta. Riblje filete preliti limunovim sokom i posuti sa malo bibera. Narezati riblje filete na vece kocke. Dodati povrću i dinstati oko deset min. Na slaboj vatri. U pavlaku umešati brašno i kari prah. Ovime povezati riblji frikase. Kuvati još minit dva i skinuti sa štednjaka. Postepeno umešati zacinsko bilje i soli po potrebi kao i limunov sok. Kao prilog dinstana riža.