

## *Pohovani bakalar sa brokulom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg odrezaka od svežeg bakalra
- 2 limuna
- 40 g senfa
- 100 g brašna
- 3 jajeta
- 150 g prezli od hleba
- 300 g svežeg paradajza
- 600 g brokula
- 100 g crnog luka
- sok od pola limuna
- 150 g maslaca
- biber
- so

### **Priprema**

Riblje odreske oprarti i prosušiti. Natopiti limunovim sokom i ostaviti da se marinira. Zatim filete ocediti i namazati senfom i posoliti. Svaki komad uvaljati u brašno, umucena jaja i mrvice. U posudu sa zagrejanim maslacem pržiti panirane riblje filete. Komadi ribe se prže sa svake strane po pet minuta. Prženu ribu složiti na topli oval i cuvati na toplom mestu. U vruću vodu spustiti na brzinu paradajz, izvaditi i oljuštiti od pokožice. Na posebnom tiganju zagrejati malo maslaca i propržiti oljušteni paradajz, posoliti i pobiberiti i dinstati oko deset minuta. Brokule lepe zelene boje ocistiti i skuvati u vodi. Kad je kuvana izvaditi iz vode. Na zagrejanom preostalom maslacu propržiti luk da bude staklast. Dodati brokoli i malo soli, limunovog soka i zatim dinstati oko deset minuta. Povrce dodati već pripremljenoj ribi i ukrasiti kolutovima limuna.