

Kroketi od smu?a



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg smu?a
- 4 kašike ulja
- 10 svežih šampinjona
- 100 g margarina
- 2 krompira
- 1 veza zeleni
- sok od jednog limuna
- malo brašna
- seckan peršunov list
- zacin od povrca
- biber
- so

Priprema

Ribu ocistite, operite i isecite na komade. Glavu i rep skuvajte sa vezom zeleni u malo vode. Ostale komade pažljivo ocistite od kostiju i propržite na ulju. Izmaknite sa vatre, prelijte limunovim sokom i ostavite da se ohladi. U ulju u kojem se pržila riba propržite očišcene i na listice nasecene šampinjone, ocedite ih potom od ulja i pomešajte sa prženom ribom. Kad je supa od riblje glave i repa gotova, procedite je. U posebnoj posudi rastopite margarin, posolite, sipajte brašna po potrebi, dolijte malo riblje supe, tako da dobijete gušci sos. U sos umešajte pržene filete ribe i pržene pecurke, dodajte i dva obarena i izgnjecena krompira, pa izmešajte sve da dobijete kompaktnu masu. U dubljem tiganju dobro zagrejte ulje, pa kašikom vadite krokete i pržite da budu rumeni. Služite uz svežu zelenu salatu.