

## **Somovina u sosu kisele pavlake**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg somovine
- 2 caše kisele pavlake
- 1 kašicica aleve paprike
- peršunov list
- brašno
- ulje
- so

### **Priprema**

Ocišcenu somovinu iseci na parcad, posoliti, uvaljati u brašno i ispržiti na zagrejanom ulju. U manjoj ciniji izmešati kiselu pavlaku, alevu papriku i sitno iseckan peršunov list. Isprženu ribu složiti u vatrostalni sud, preliti kiselom pavlakom i dinstati oko 10 minuta. Služiti uz krompir salatu.