

Somovina u sosu kisele pavlake



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg somovine
- 2 čaše kisele pavlake
- 1 kašičica aleve paprike
- peršunov list
- brašno
- ulje
- so

Priprema

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