

## ***Kotleti od smu?a***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg smu?a
- 100 g majoneza
- 3 kašike ulja
- 2 limuna
- 2 kašike brašna
- 1 caša jogurta
- peršunov list
- miro?ija
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Očišćen smu? iseci pa parcice. Svako parce poprskati sokom od limuna, pobiberiti i posoliti. Pomešati jogurt sa majonezom, dodati po kašiku sitno iseckanog peršuna i miro?ije. Ribu uvaljati u brašno i pržiti sa svake strane na zagrejanom ulju. Prženu ribu staviti na tanjir i preliti pripremljenim sosom. Ukrasiti kolotovima limuna.