

Kroketi od soma



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** fileta soma
- **2** cenabelog luka
- **2 kašike** seckanog peršuna
- **1** jaje
- **300 g** krompira
- **1 kašika** soja sosa
- **1 prstohvatsveže** rendanog umbira
- **150 g** zelenih maslina
- **1** limun
- suvi biljni zacín
- ulje
- so

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na kockice i obariti u slanoj vodi. Zatim ga procediti od suviše tecnosti i ispasirati. Filete soma iseci na krupnije kocke i takoe obariti u slanoj vodi. Potom ocediti od suviše tecnosti i samleti na mašini za mlevenje. U odgovarajućoj posudi sjediniti pire krompir, mlevenu ribu, pasirani beli luk, peršun, umbir, soja sos i jaje. Dodati zacine po ukusu pa postepeno dodavati prezle i mešati dok se ne dobije smesa pogodna za oblikovanje. Od pripremljene smese nauljenim rukama oblikovati krokete velicine oraha. Spuštati u duboku masnocu i pržiti dok ne porumene. Na cackalice nabadati po jedan kroket i maslinu dok se ne utroši pripremljeni materijal. Na kraju ih poprskati limunom.

Savet