

# **Pržena somovina i Krompir salata**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **750 g** somovine
- **300 g** panko mrvica
- **2** jajeta
- mešavina zacina\*
- **500 ml** mleka
- ulje za prženje

### **Krompir salata:**

- **500 g** krompira
- **1** crveni luk
- **1** struk mladog luka
- ulje i sirce, po ukusu
- so i biber, po ukusu

### **Mešavina zacina**

- so
- suv peršun
- crni i beli luk u prahu
- mleveno seme senfa
- aleva paprika
- mirojija
- timijan

- sveže mleven crni biber

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Ako to vec nisu ucinili gde ste je kupili, ribu operete i ocistite. Mnogi odseku glavu, peraja, ja ne. Ribu prvu potopim u mleko i ostavim u frižideru oko sat vremena. Ovo odstarni sve eventualne mirise koji nisu riblji.

Zatim ocedim, uvaljam ulupana jaja, pa u Panko mrvice i pržim u ulju, koje je prethodno zagrejano do 185 stepeni Celzija.

Pržim oko 7 minuta sa svake strane. Ova riba je mala, naravno ako imate neku sominu onda treba duže.

Krompir salata: Krompir skuvamo. Ako imate mlad krompir kao ja ovde, onda ga ne morate ljuštiti. I ako je naravno neprskan. Kad je skuvan rasećemo na cetvrtinke. Crveni luk isecemo na tanke kolutove. Zasolimo i pobiberimo po ukusu, dodamo sirce i ulje i na kraju sitno seckani zeleni luk.

Serviramo uz nekoliko kriški limuna.

## **Savet**

Niko nije bio iznenadjen više od mene dok sam šetala ribljom pijacom u centru grada i spazila male somove. Zašto? Pa sve ove godine koliko živimo ovde od rene ribe se mogla nai samo pastrmaka. I evo posle svih tih godina najzad da probamo i ovu ribu. Uz to starinska salata od krompira, kakvu je pravila moja baka, vrlo jednostavna bez mnogo fila.