

Prilog uz ribu



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 vecak**krompira
- **300 g**graška
- **po potrebi** bibera
- suvog biljnog zacina
- **100 g**margarina (za kuvanje)
- **2 ravne kašike**brašna
- **po želji**svježeg peršuna za dekoraciju

Priprema

Oljušten i opran krompir iseci na kockice i staviti da se kuva. U drugoj posudi skuvati grašak.

Po završetku kuvanja krompira i graška, procediti. U tiganj staviti margarin da se otapa.

Kada se margarin otopi sipati krompir i krckati ga oko 15 minuta na tihoj vatri.

Potom dodati grašak i zacine pa krckati zajedno još 5 minuta. Potom dodati brašno i dobro mešati da se rastopi i sjedini. Skloniti sa vatre.

Prilog presuti u tanjir i željenu posudu, dekorisati peršunom i limunom. Služiti odmah uz bilo koju vrstu ribe.

Savet

Veoma ukusan prilog koji se može služiti i u toku posnih dana. Prijatno!