

Pohovani fileti ribe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kg ribljih fileta
- **1** limeta
- **po ukusu** začina za ribu

Za pohovanje:

- **2-3** jajeta
- **nekoliko kašika** kukuruznog brašna

Priprema

Riblje filete osušiti papirnatim ubrusom i utrljati ih začinom za ribu. Pokapati sokom od limete. Jaja umutiti viljuškom, pa svaki filet prvo uvaljati u brašno, jaja, ponovo u brašno te pržiti na vrelom ulju dok ne porumene. Poslužiti uz krokete od krompira i umak po želji..

Savet