

Pohovani fileti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** fileta oslica
- **po ukusu** zacinu za ribu
- **1** limun

Za pohovanje:

- **nekoliko kašika** kukuruznog brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** aleve paprike
- **2-3** jajeta

Priprema

Filete ribe oprati i posušiti papirnatim ubrusom. Posuti zacinom za ribu i preliti limunovim sokom. Jaja umutiti viljuškom, a kukuruzno brašno pomešati sa solju i alevom paprikom. Svaki filet uvaljati u brašno, jaje, potom opet u brašno i pržiti u zagrejanom ulju da porumene. Poslužiti uz krokete od krompira i umak od šargarepe.

Savet