

Pohovani riblji fileti sa salatom od krompira



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- 2 riblja fileta soma - pangasius
- **malosoli**
- **malomlevene** crvene paprike
- **malo**Kotanyi Grill riba
- **malo**Kotanyi Riba
- **malosuvog** biljnog zacina
- 1 jaje
- **malomleka**
- 4 **kašike**brašna
- 4 **kašike**prezla
- **malomaslinovog** ulja za prženje

Za krompir salatu:

- 3 krompira srednje velicine
- 1 jaje
- 1 crveni luk - manji
- **malosoli**
- **malokristal** šecera
- 1 **kašicica** Kotanyi Salata Tsatsiki
- 1 **kašicica** Kotanyi Salata Italijanska
- 1/2 **dl**vode
- **malovinskog** sirceta
- **maloulja**

- **1 dl** kisele pavlake
- **malom**levenog bibera
- **1 kašicica** kupovnog hrena

Priprema

Filete ribe razrezati po dužini tako da se od 1 fileta dobiju 2 parчета i svako parче razrežemo još na pola. Filete posoliti. Posebno pomešati malo mlevene crvene paprike, malo Kotanyi Grill riba, malo Kotanyi Riba i malo suvog biljnog zacina, te tu mešavinu zacina posuti na ribu sa obadve strane i ostaviti da odleži dok se ne pripreme sastojci za salatu.

Priprema zacina za krompir salatu: Crveni luk sitno iseckati. U posudici pomešati malo soli (prstohvat), malo šecera (prstohvat), 1 kašicicu Kotanyi Salata "Tsatsiki" i 1 kašicicu Kotanyi Salata "Italijanska". Na tu mešavinu zacina dodati 1/2 dl vode, malo vinskog sirceta (1 poklopac od vinskog sirceta) i malo ulja te dobro izmešati i dodati sitno iseckani crveni luk.

Krompir u ljusti staviti da se kuva oko 40 minuta. Jaje staviti u hladnu vodu da se kuva i kada voda zavri kuvati još 10 minuta. Kuvano jaje u ljusti preliter hladnom vodom i kada se ohladi iseci na male parčice i viljuškom izgnjeciti. Dodati malo soli, malo bibera i 1 kašicica hrena. i promešati.

Kuvani vreo krompir ocistiti od ljuste, i seci na tanje kolutove i odmah dok je još vreo preliter tekucom mešavinom zacina sa crvenim lukom. Kašikom lagano promešati i pustiti da se ohladi.

Zatim salati od krompura dodati mešavinu sa pavlakom, jajetom i hrenom i lagano kašikom izmešati.

Filete uvaljati u brašno, razmuceno jaje sa malo mleka i u prezle i peci na vrelom ulju po 5 minuta sa svake strane na srednjoj vatri, da lepo porumene.

Savet

Veoma dobar proizvod hrena je od mađarskog proizvođača ARO "Majoneyes torma pikans" majonez hren pikant. Veoma dobar je i domaći hren sa pavlakom. Salata od krompira se može napraviti i ranije, u jutarnjim časovima, da krompir upije skoro svu tečnost i da se ohladi.