

## *Pohovani riblji fileti sa salatom od krompira*



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastoјci**

#### **Glavni sastojci:**

- 2riblja fileta soma - pangasius
- **malosoli**
- **malomlevene crvene paprike**
- **maloKotanyi Grill riba**
- **maloKotanyi Riba**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **1jaje**
- **malomleka**
- **4 kašikebrašna**
- **4 kašikeprezla**
- **malomaslinovog ulja za prženje**

#### **Za krompir salatu:**

- **3krompira srednje velicine**
- **1jaje**
- **1crveni luk - manji**
- **malosoli**
- **malokristal šecera**
- **1 kašicicaKotanyi Salata Tsatsiki**
- **1 kašicicaKotanyi Salata Italijanska**
- **1/2 dlvode**
- **malovinskog sirceta**
- **maloulja**

- **1 dlkisele pavlake**
- **malomlevenog bibera**
- **1 kašicakupovnog hrena**

## Priprema

Filete ribe razrezati po dužini tako da se od 1 fileta dobiju 2 parceta i svako parce 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 kašicu Kotanyi Salata "Tsatsiki" i 1 kašicu 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 ljesci 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 ljesci preliti hladnom vodom i kada se ohladi iseci na male parcice i viljuškom izgnjeciti. Dodati malo soli, malo bibera i 1 kašicica hrena. i pomešati.

Kuvani vreo krompir ocistiti od ljeske, i seci na tanje kolutove i odmah dok je još vreo preliti tekucom mešavinom zacina sa crvenim lukom. Kašikom lagano pomešati 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 maarskog proizvodja ARO "Majoneyes torma pikans" majonez hren pikant. Veoma dobar je i domai hren sa pavlakom. Salata od krompira se može napraviti i ranije, u jutarnjim asovima, da krompir upije skoro svu tenost i da se ohladi.