

Medeni som



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** fileta soma
- **100 g** livadskog meda
- **2** jajeta
- brašno
- prezle

Priprema

Filete soma premazemo sa medom, stavimo ostale zacinе i malo ostavimo da odstoji, nekih sat vremena. Zatim pripremimo za pohovanje na bečki način.

Zatim uvaljamo u brašno, pa u jaja, pa u prezlu...

Pržimo na dobro zagrejanom ulju, kad dobije zlatno žutu boju gotovo je... Serviramo na tanjir, najbolje uz krompir salatu...

Savet

Med mu daje malo slatkasti ukus, što je idealno za prave gurmane...