

Pangasijus s krompir salatom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** fileta pangasijusa
- **100 ml** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli, bibera
- **1** limun sok

Za krompir-salatu

- **500 g** belog krompira
- **100 g** crnog luka
- **300 g** kiselih krastavcica
- **4** jajeta
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**
- **malosirceta**

Priprema

Filete pangasijusa marinirati u marinadi od maslinovog ulja, limunovog soka bibera i soli bar 15 minuta. Za to vreme, ocistiti krompir i skuvati ga. Crni luk iseci na rebarca, tvrdo skuvana jaja na kockice kao i krastavcice. U sve to umešati krompir narezan na kockice, zacinti solju i biberom, dodati ulje i sirce. Ostaviti na hladnom, da se ukusi prožmu. Ribu izvaditi iz marinade i ispržiti na zagrejanom maslinovom ulju do zlatne boje.

Savet

Pangasijus se divno slaže sa ovom salatom, mada može da se posluži prilog po želji.