

Potkovice šarana sa krompir salatom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za paniranje:

- **8** potkovicašarana (debljine 1,5 cm)
- **150 g** kukuruznog brašna
- **100 g** belog brašna
- **2 ravne kašike** aleva paprike
- **po potrebi** so
- **4** dlulja za prženje

Za krompir salatu:

- **8 srednjih (manjih)** krompira
- **2** jajeta
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **1/2** dlulja
- **1** limun - sok
- **1 kašicica** soli

Priprema

Pripremiti sastojke za paniranje. Ribu posoliti i pobiberiti.

Pomešati belo i kukuruzno brašno sa alevom paprikom. Posoljene potkovice uvaljati sa obe strane u dobijenu panir smesu. Peci u tiganju u zagrejanom ulju. Vaditi ih na ubrus kako bi se ocedile od viška masnoce.

Obariti krompir i jaja. Ohladiti ih, a zatim oljuštiti.

Sve iseci na kolutove, zaciniti, posuti uljem i sokom od limuna, pažljivo promešati kako se krompir ne bi raspadao.

Krompir salatu poslužiti uz ribu.

Savet

Jednostavno, a ukusno. Ko voli pisanije umesto slatke aleve, može staviti ljutu alevu papriku. Prijatno :)