Somovina sa pikantnim kuglicama pirinca



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**filea somovine
- **1 šoljica**pirinca
- **1/2 kašicice**Curry-kari zacina
- **3 kriškice**limuna
- **malo**bosiljka
- **malo**soli
- **malo**bibera

Za pohovanje:

- **1**jaje
- **malo (1/4 šoljice)**mleka
- **2-3 kašike**kukuruznog brašna
- **1/2 kašicice**aleve paprike

Priprema

Filete somovine uvaljati u mešavinu brašna i malo aleve slatke paprike, pa u umuceno jaje sa malo mleka, pa u brašno i na vrelo ulje, kratko sa obe strane pržiti (5 minuta). Vaditi na papirni ubrus da se ocedi višak ulja.

Pirinac skuvati, ocediti, dodati 1/2 kašicice kari-zacina, soli, bibera, seckani bosiljak, pa oblikovati kuglice.

Tanjir dekorisati pirincanim kuglicama, pohovanom somovinom i kriškama limuna koji nacedimo na file

neposredno pre obroka.

Savet

Uz ovo jelo poslužite fino crno vino :)