

Bakalar sa prilogom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bakalar fileti
- **1** paprika
- **3** mlada luka
- **2** celer štapa
- **150 g** špargle
- **10 g** soja sos
- projno brašno
- maslinovo ulje

Zacini:

- so
- biber

Priprema

Najbolje je prilog spremati u voku, jer je i najlakše, ali bilo koji tiganj može. Svo povrce iseckati srednje krupno i na jakoj vatri propržiti redom celer, paprika i na kraju mladi luk i šparglu koju smo prethodno blanširali 3 minuta. Kada vidite da je povrce izgubilo tvrdocu, znaci ne jako uprženo, zaciniti solju, biberom i soja sosom. Posle minut možete skloniti sa vatre.

Ribu koju smo filetirali ili takvu kupili zacinimo morskom solju i biberom, ovako možete spremati skoro sve vrste riba, u jednom tanjiru sjedinimo projno brašno, so i biber. Zatim uzimamo komade fileta velicine koja

vama odgovara i samo stranu koju ce prvo da pržimo utapkamo u brašno.

Prženje sam ja radio u teflonskom tiganju. Vatra treba da bude srednje jacine i sipati ulja koliko da prekrije površinu. Stranu koju smo stavili u brašno pržimo nekih 4 do 5 minuta. Kada vidimo da se urešila okrenemo lagano drugu stranu i još nekih 3 minuta pržimo. Riba ispadne hrskava, a unutra veoma socna.

Savet

Lepo ide uz belo vino!