

Karadorđeva od somovine

Za 2 osobe

500 g fileta soma
100 g kačkavalja
prezle
brašno
1 jaje
 $\frac{1}{2}$ litre ulja za pohovanje
suvi začin

Prilog

400 g provansa mix povrća

Način pripreme

1. Izrendati sir. Pripremiti brašno i prezle. Umutiti jedno jaje za paniranje somovine.
2. U tiganj sipati ulje da se greje. Filete somovine začiniti solju i belim lukom u prahu. Na sredinu fileta staviti rendani sir i urolati.
3. Urolane filete uvaljati u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle. Po potrebi pričvrstiti čačalicom. Pržiti filete u dubokom, zagrejanom ulju dok ne porumene i budu prženi sa svake strane.
4. Provansa mix povrće propržiti u vrućem tiganju, pa servirati sa pohovanom somovinom.