

# 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.