

Panirani fileti smuđa sa umakom i Tiramisu

Panirani fileti smuđa sa umakom od senfa i mirođije

1 kg fileta smuđa
 $\frac{1}{2}$ limuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli

Masa za paniranje

200 g brašna
0,3 ml piva
125 g margarina s maslacem

Za prženje

1 l suncokretovog ulja

Umak od senfa i mirođije

250 g majoneza
50 g senfa
30 ml konjaka
 $\frac{1}{2}$ limuna
1 kašičica mirođije
tabasko
vorčester
belo vino
 $\frac{1}{2}$ limuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli

Za serviranje

$\frac{1}{2}$ limuna

Način pripreme

Sa smuđa skinuti kožu, a zatim ga iseći na manje komade. Komade smuđa usoliti i preliteri sokom od limuna.

Masa za paniranje: U posudu usuti brašno, dodati pivo i mutiti žicom, a zatim dodati otopljeni margarin s maslacem. Filete uvaljati u brašno, a zatim u masu za paniranje. Pržiti u dubokom, vreлом ulju. Ispržene filete ocediti od viška masnoće na papirnom ubrusu.

Umak: U majonez dodati sok od limuna, a zatim i ostale sastojke, pa sve dobro sjediniti žicom.



Tiramisu

Krem

500 g maskarpone sira
0,5 l slatke pavlake
2 jaja
75 g šećera

Za piškote

1 pakovanje piškota
0,5 dl ruma
150 ml espresso kafe

Za serviranje

kakao

Način pripreme

U mikser dodati maskarpone, slatku pavlaku, jaja i šećer. Mutili dok se ne dobije fina krema.

U odgovarajućoj posudi poređati red piškota. Espresso kafu začiniti rumom, pa preliti preko poređanih piškota, dobro natopiti. Preko piškota dodati pripremljeni krem, a zatim još jedan red piškota, pa i njih preliti začinjenom kafom. Na kraju završiti kremom. Pred serviranje posuti kakaom.