

Ražnjići od somovine i engleska salata od krompira

Ražnjići od somovine i engleska salata od krompira

Ražnjići od somovine

2 kg somovine
1 kašičica soli
1 kašičica mlevene začinske paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog belog bibera
1 kašičica brašna
3 zelene paprike
2 glavice crnog luka
1 dl ulja

Engleska salata od krompira

6 krompira srednje veličine
125 ml majoneza
30 g kiselog mleka
sok od 2 limuna
korica $\frac{1}{2}$ limuna
 $\frac{1}{3}$ veze peršuna
 $\frac{1}{3}$ veze mirodjije
1 glavica crnog luka
so
2 kašike ulja

Način pripreme

Crni luk iseći na rebarca, papriku iseći na kolutove bez semenog dela. Ribicu odstraniti glavu i seći komade u obliku potkovića, potom preseći svaki komad na pola kako bi se dobili komadi mesa debljine prsta, bez kostiju. Zagrejati ulje. Meso posoliti i stavljati na ražnjiće. U odgovarajućoj posudi napraviti mešavinu brašna, belog bibera, malo soli i začinske paprike, pa svaki ražnjić uvaljati u pripremljen prah. Ovako pripremljene ražnjiće ređati na rešetku i na svaki staviti po nekoliko kolutova paprike. Posuti rebarcima luka i posoliti i pobiberiti. Kašikom prelivati vrelim uljem i prebaciti u rernu, a ispod rešetke sa ražnjićima staviti odgovarajući pleh sa malo vode. Ovako pripremljene ražnjiće od somovine peći uz povremeno prelivanje uljem i okretanje na 180 stepeni 1 sat.

Ražnjiće servirati prelivene sosom od pečenja.

Krompir skuvati, ohladiti i iseći na kocke. Crni luk sitno iseckati. Mirođiju i peršunov list sitno iseckati. Pomešati majonez, kiselo mleko i ulje, dodati iseckan crni luk, so, sok limuna i iseckano začinsko bilje. Sve dobro promešati, pa dodati krompir. Ostaviti da salata odstoji u frižideru 1 sat pre serviranja. Salatu servirati posuti rendanom koricom limuna i ukrasti

mirođijom.