

Smuđ sa pohovanom koprivom i vlaškim krompirom

Smuđ

2 smuđa
100 g pšeničnog brašna
100 g kukuruznog brašna
1 kašičica slatke začinske paprike
so
malo mlevenog bibera

Pohovana kopriva

1 veza koprive
200 ml piva
200 ml vode
300 g brašna
1 kašičica suvog začina
1 kašičica praška za pecivo
ulje za prženje

Vlaški krompir

500 g krompira
1 kašika suvog začina
malo slatke začinske paprike
ulje za prženje

Način pripreme

1. Ribu začiniti solju i biberom, pa uvaljati u mešavinu brašna i začinske paprike. Pržiti u dubokom ulju, jednako sa obe strane do zlatne boje.
2. Zagrejati ulje u tiganju. U činiju za mućenje sipati pivo i vodu. Dodati suvi začini, prašak za pecivo i brašno. Umutiti masu nešto gušću od one za palačinke. Koprivu umakati u poh masu i pržiti u zagrejanom ulju. Prženu koprivu odlagati na tanjir sa ubrusom.
3. Oljuštiti krompir i kuvati ga u komadu. Kuvani krompir začiniti suvim začinom i začinskom paprikom. Pržiti u dubokom ulju dok ne dobije lepu koricu.
4. Ribu servirati sa pohovanom koprivom i vlaškim krompirom.