

# 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. Zagrijati 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.