**Autor**Vlado Lubina

ShareTweetSaveEmail

1

Eto, pošto sam stravstveni ribolovac i često odlazim u ribolov tako sam i ovaj puta otišao i sreća mi se osmjehnula, uhvatio sam soma taman za lijepi bogati ručak u dva slijeda. Pa da krenemo sa prvim slijedom: Soma očistimo i narežemo na šnicle, posušimo ubrusimo, nasolimo, popaprimo i ostavimo sa strane da malo "odmori". U tanjur dodamo oštro brašno, kukuruzno brašno, žlicu domaće mljevene slatke paprike, sol, papar i dobro izmješamo. Komade soma uvaljamo u smjesu i stavljamo pržiti na vrelo ulje. Za vrijeme dok se som prži operemo dva veća mlada krumpira, razrežemo na pola, izbodemo vilicom, stavimo na svaku polovicu komad domaće dimljene slanine i stavimo peći u pećnicu prethodno zagrijanu na 200 stupnjeva (pečemo oko pola sata). Kada je som pržen, krompir sa slaninom pečen krenemo sa domaćim tartar umakom sa vrhnjem, češnjakom, kiselim krastavcimo i naravno glavnim sastojkom Zvijezda majonezom. Sve skupa dok je još vruće serviramo na tanjur, posipemo nasjeckanim mladim lukom, koprom i krenemo u nezaboravnu gastro avanturu . Dobar tek.



3 kg riječnog dravskog soma
2 kom. veća krumpira
200 g domaće dimljene slanine
100 g oštrog bijelog brašna
100 g kukuruznog brašna
3 g mljevenog papra
5 g soli
1 dash domaće baranjske mljevene paprike
1 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 jušna žlica vrhnja
1 kom. kiselog krastavca
1 kom. češnjak (režanj)
1 kom. kopra

NAMIRNICE

3 kg riječnog dravskog soma
2 kom. veća krumpira
200 g domaće dimljene slanine
100 g oštrog bijelog brašna
100 g kukuruznog brašna
3 g mljevenog papra
5 g soli
1 dash domaće baranjske mljevene paprike
1 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 jušna žlica vrhnja
1 kom. kiselog krastavca
1 kom. češnjak (režanj)
1 kom. kopra

Način pripreme

1

Eto, pošto sam stravstveni ribolovac i često odlazim u ribolov tako sam i ovaj puta otišao i sreća mi se osmjehnula, uhvatio sam soma taman za lijepi bogati ručak u dva slijeda. Pa da krenemo sa prvim slijedom: Soma očistimo i narežemo na šnicle, posušimo ubrusimo, nasolimo, popaprimo i ostavimo sa strane da malo "odmori". U tanjur dodamo oštro brašno, kukuruzno brašno, žlicu domaće mljevene slatke paprike, sol, papar i dobro izmješamo. Komade soma uvaljamo u smjesu i stavljamo pržiti na vrelo ulje. Za vrijeme dok se som prži operemo dva veća mlada krumpira, razrežemo na pola, izbodemo vilicom, stavimo na svaku polovicu komad domaće dimljene slanine i stavimo peći u pećnicu prethodno zagrijanu na 200 stupnjeva (pečemo oko pola sata). Kada je som pržen, krompir sa slaninom pečen krenemo sa domaćim tartar umakom sa vrhnjem, češnjakom, kiselim krastavcimo i naravno glavnim sastojkom Zvijezda majonezom. Sve skupa dok je još vruće serviramo na tanjur,

posipemo nasjeckanim mladim lukom, koprom i krenemo u nezaboravnu gastro avanturu . Dobar tek.



Ribičev san je postao stvarnost
NAMIRNICENačin pripreme