

OCVRT RIBJI FILE

Sestavine:

1 kg ribjih filejev

Jajca

Moka

Drobtine

Olje, sol



Postopek priprave:

Ribje fileje operi, osuši, nato pa pripravi tri krožnike. V enega daj moko, v drugega razžvrkljano jajce s soljo in v tretjega drobtine.

Ribji file nato povaljaj najprej v moki, nato v jajcu in nazadnje v drobtinah. Na ponvi segrej olje ter fileje ocvri, da dobijo zlatorumeno barvo.

PIRE KROMPIR

Sestavine:

1 kg krompirja

Sol, maslo, mleko



Postopek priprave:

Krompir olupi, ga operi in ga nareži na kocke. Daj ga v osoljeno vodo in počakaj, da zavre. Nato naj vre približno 20 minut. Vmes poskusi, ali se je že dovolj zmečkal. Ko je kuhan, vodo odlij, dodaj maslo ter segreto mleko in vse skupaj dobro premešaj s pripomočkom za pripravo pire krompirja.

TRŽAŠKA OMAKA

Sestavine:

Peteršilj, olivno olje, česen, sol

Postopek priprave:



Na drobno sesekljaj peteršilj in česen ter ju zmešaj z olivnim oljem ter soljo. Vse sestavine naj se med seboj dobro povežejo.