



Knedle od dimljenog fileta soma

🕒 20–25 Min 

Priprema

- 1 Narežite filete ribe na sitne kockice te sitno nasjeckajte dvije ljutike i svježi peršin.
- 2 Sve dobro izmiješajte u posudi i začinite paprom i solju. Zatim sve sastojke pomiješajte sa sokom od pola limuna i kiselim vrhnjem.
- 3 Oblikujte male knedle i poslužite uz svježe tostirani kruh.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Dimljenog fileta soma (bez kože i kostiju)
1 kom	Limun
2 kom	Ljutike
1 šalica	Svježeg peršina
2 jušne žlice	Kiselog vrhnja
1 prstohvat	♦ Papar crni mljeveni
1 prstohvat	♦ Himalajska sol

