

# Hrustljava riba s krompirčkom

Čas priprave: 50 minut  
Količina: 2 porčiji

## Sestavine:


400 g krompirja za peko  
2 žlici oljčnega olja  
2 rezini belega kruha  
2 fileja bele ribe (npr. oslič ali trska) po 120 g  
1 zvrhana žlica moke  
1 jajce  
sol in poper  
1 žlica olja za pekač

## grahov pire z meto

150 g zamrznjenega graha  
nekaj metinih lističev  
2 žlici kisle smetane  
sol in poper

## Priprava

1. Pečico segrej na 200 °C. Krompir olupi in ga nareži na palčke za pomfrit. Posoli ga in pomešaj z 2 žlicama oljčnega olja. Teflonski pekač namaži z oljem in nanj razporedi krompirček, nato postavi v ogreto pečico in peci 20 minut, med peko ga enkrat obrni.
2. Rezini kruha po obeh straneh popeci v pečici ali v ponvi in jih v sekjalniku hitro zdrobi v drobtine. Pripravi si 3 globoke krožnike: v prvega daj moko, v drugem razžvrkljaj jajce, v tretjega pa vsuj drobtine. Ribo posoli, povaljaj v moki, nato v jajcu in nazadnje v drobtinah. Panirane ribe položi na pekač poleg krompirja in oboje peci še 20 minut, da se krompir in riba lepo zapečeta.
3. Medtem ko se ribe in krompirček pečejo, pristavi lonec vode, in ko zavre, stresi vanjo grah, dodaj nekaj lističev mete in ga kuhaj 3 do 4 minute. Odcedi ga in pretlači. Vmešaj kisko smetano, soli, popraj ter postreži s hrustljivo ribo in krompirčkom.



Takole skoraj brez olja lahko pripraviš tudi koščke piščančjega fileja – podobno je, kot če bi ga ocvrl, le veliko bolj zdrav je.