

## POLPETE OD SKUŠE

- 1 kg skuša
- 2 slane srdele
- 1 kapula
- 2 fite kruha
- 1 žlica brašna
- pretusimul
- bili luk
- kapare
- prezla (mrvice)
- sol, papar



Najbolje bi bilo da skuše kad ih očistite ispečete na gradele. Ako niste u mogućnosti, jednostavno ih filetirajte i ispecite na grill tavi. Pečenu ribu očistite od drača i sitno isjeckajte. Kruh namočite u malo mlika, pa ga dodajte ribi. Kapulu sitno nasjeckajte, sparite na tavi pa i to dodajte. Slane srdele očistite i sitno isjeckajte, a to isto učinite i sa pretusimulom, bilim lukom i kaparama. Žlicu brašna ili gustina zamutite u malo vode pa pomišajte sa svim sastojcima. Na kraju posolite, popaprite i dodajte dvije do tri žlice prezele.

Od svih sastojaka napravite kompaktnu smjesu pa od nje oblikujte polpete, uvaljajte ih u prezlu, pa ih ostavite pola sata prije friganja u frižderu.

Pofrigane polpete poslužite sa nekom salatam. Moj izbor za večeras su bili pamidori, a vi po svome. U slast.

