

Treska v pivním těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Treska 4 plátek
- Pivo černé 2 dl
- Vejce 1 ks
- Polohrubá mouka 1 lžíce
- Olej rostlinný 2 dl
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- citronová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Počet porcí: 4

Postup:

Filety z tresky omyjeme a osušíme. V misce rozšleháme lžíci mouky, pivo, vaječný žloutek, sůl a pepř. Zdá li se Vám těstíčko příliš řídké, přidáme mouku . Potom z vaječného bílku ušleháme pevný sníh, který velmi jemně vmícháme do těstíčka.

V těstíčku obalíme fileta a osmažíme je na vyšší vrstvě oleje. Podáváme pokapané citronovou šťávou.