

Pangasius v pivním těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- Pangasius 8 plátek
- citronová šťáva 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pivo 250 ml
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 1 hrnek
- olej 20 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky pangasia osolíme, pokapeme citronem a necháme chvilku odležet. Připravíme těstíčko smícháním piva, vajec a mouky. Mouku postupně vmícháváme, tak aby vzniklo hladké středně husté těstíčko. Plátky v těstíčku obalíme a smažíme po obou stranách.