

Fish and Chips

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- filety z tresky 1 kg
- citrón 4 ks
- **Na těstíčko**
- hladká mouka 200 g
- vejce 2 ks
- mléko 6 lžíce
- voda 6 lžíce
- světlé pivo 4 lžíce
- cukr 1 lžíce
- sůl 1.4 lžička
- **Hranolky**
- brambory 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 8

Postup:

1. Filety z ryb omyjeme, důkladně osušíme a z obou stran pokapeme worcesterskou omáčkou a citronovou šťávou, pak je obalíme v mouce
2. Do mouky dobře zamícháme cukr, sůl a pivo, pak i 2 ks vaječné žloutky, přilijeme mléko s vodou, umícháme hladké těstíčko, které necháme 30 minut stát, nakonec opatrně vmícháme našlehané bílky
3. Porce ryb obalíme v těstíčku a ihned smažíme v rozpáleném oleji dozlatova, po vytáhnutí usmaženou rybu osolíme
4. Usmažené ryby servírujeme s připravenými hranolky, kečupem, tatarskou omáčkou a měsíčky citrónu.

Příprava domácích hranolek na anglický způsob:

1. Oloupané brambory nakrájíme na 1 cm silné hranolky, dáme je do vody a necháme chvíli odmočit
2. Dobře okapané hranolky smažíme v oleji rozpáleném na 160 °C až mírně zezlátnou, pak je vytáhneme, zvýšíme teplotu oleje ve fritéze na 180 °C, brambory vrátíme zpět do oleje a dosmažíme dozlatova.