

Filety s arašídý a kreolskou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- majonéza 1.2 ks
- nakládaná okurka 1 ks
- citrónová šťáva 1.2 ks
- hořtice 1.4 ks
- mletá paprika 1 lžíce
- hladká mouka 1 hrnek
- vejcw 3 ks
- arašidy 1 hrnek
- tabasco 4 kapka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce smícháme ingredience na omáčku a dáme ji vychladit. Smícháme sůl, pepř, papriku a v této směsi obalíme (posypeme) porce ryby. Ty pak obalíme v mouce, vejcích a arašídech a na rozpáleném oleji osmažíme z obou stran dozlatova a křupava. Podáváme s vychlazenou omáčkou a dílky citronu.