

Fish and chips

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 250 g
- Prášek do pečiva 0.5 lžička
- Sůl 2 špetka
- Pivo světlé 250 ml
- Brambory střední 1 kg
- Slunečnicový olej 2 l
- Bílek 1 ks
- Aljašská treska 600 g
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Smíchejte 180 g mouky, prášek do pečiva a ½ lžičky soli. Postupně přilévejte pivo, až vznikne husté lesklé těstíčko. Přikryté nechte asi 30 minut kynout.

Mezitím oloupejte brambory a každou bramboru nakrájejte dle velikosti na 4-8 širokých hranolků.

Omyjte je a dobře osušte. Olej rozpalte ve velkém hrnci anebo fritéze

a brambory postupně předsmažte asi - 8 minut. Měli by být měkké, ale ještě světlé. Nechte okapat na kuchyňské utěrce.

Z bílku ušlehejte hustý sníh a opatrně zamíchejte do těstíčka. Rozmraženou rybu omyjte a osušte. Zbylou mouku osolte, opepřete a obalte v ní kousky ryby. Rozpalte olej. Každou porci ryby namočte v těstíčku a smažte dle tloušťky porce asi 6-8 minut. Nechte okapat a uložte do tepla. Brambory ještě jednou osmažte asi půl minuty v horkém oleji do křupava a podávejte s rybou.