

Těstíčko na obalování ryb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- prášek do pečiva 1.2 balíček
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 225 g
- světlé pivo 300 ml

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku, prášek do pečiva a sůl promícháme. Sypkou směs postupně přidáváme do piva, až získáme konzistenci smetany.

V těstíčku obalujeme maso, zeleninu a ryby. Smažíme v rozpáleném tuku.