

Pangasius v pivním těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- filetů pangasia 500 g
- citronová šťáva 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pivo 250 ml
- vejce 2 ks
- dle potřeby mouka polohrubá 2 ks
- olej 20 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filety pangasia osolíme, pokapeme je citronem a necháme chvilku odležet.

Připravíme těstíčko smícháním piva, vajec a mouky. Mouku postupně vmícháváme tak, aby vzniklo hladké, středně husté těstíčko.

Filety v těstíčku obalíme a hned je smažíme po obou stranách na rozpáleném oleji.

Hned servírujeme a jako přílohu můžeme dát bramborovou kaši.

Poznámka:

Pangasia připravuji ráda, protože ho mohou jíst i moje děti, je totiž bez kostí.