

Ryba v anglickém těstíčku-Fish&Chips

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 110 g
- Kypřicí prášek 0.5 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Voda 150 ml
- Treska nebo Pangasius 4 plátek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny ingredience vyšleháme v míse do hladkého těstíčka do kterého namočíme rybu a obalíme v těstíčku a dáme ihned smažit dozlatova do vyšší vrstvy oleje nebo do fritovacího hrnce.

Jako rybu můžeme zvolit tresku(typické pro anglické Fish&Chips)nebo např pangase, který je také bez kostí a mohou ho i malé děti, nebo jakoukoliv jinou rybu dle vašich chutí.