

Fish and Chips

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Rybí file 600 g
- Světlé pivo 1 šálek
- Bramborový škrob 1 lžíce
- Hladká mouka 1 šálek
- Prášek do pečiva 3 lžička
- Mletý pepř, sůl 1 špetka
- Rozšlehané vejce 1 ks
- Worcesterová omáčka 1 lžíce
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Americké Panenské ostrovy

Počet porcí: 3

Postup:

V misce rozšlehejte metličkou pivo, mouku prosátou s kypřícím práškem a škrobem. Přidejte vejce, sůl a pepř. Těstíčko má mít konzistenci o něco tužší než těsto na palačinky. V případě potřeby přidejte trošku piva nebo mouky.

V hluboké pánvi rozehejte vyšší vrstvu oleje. Rybí filé mírně osolte a rozdělte na kousky. Kousky namáčejte do těstíčka a vysmažte na oleji po obou stranách dozlatova. Oleje má být tolik, aby v něm kousky ryby "plavaly". Ideální je použít fritovací hrnec. Usmažené kousky ryby nechejte na kuchyňském ubrousku okapat od přebytečného tuku

