

Smažená ryba v těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: amy009



Suroviny

Porce: 4

- porce ryb 4 ks
- hl.mouka 150 g
- pivo 125 ml
- vejce 2 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 lžička
- brambory 8 ks
- máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme a dáme vařit do osolené vody.

Kousky ryb cca 10 cm dlouhé, osolíme a opepříme. Vajíčka oddělíme žloutky od bílků a z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky rozšleháme s pivem, přimícháme hl. mouku a sníh z bílků. Rybí kousky protáhneme těstíčkem a postupně usmažíme na pánvi v oleji. Podáváme s vařenými brambory polítky máslem a sypané petrželkou.