

„Knusperli" s omáčkou remoulade

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Čerstvý rybí filet (nejlépe treska) 600 g
- Mléko 5 lžíce
- Světlé pivo 8 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 150 g
- Sůl na dochucení 2 špetka
- Pepř na dochucení 1 špetka
- **OMÁČKA REMOULADE**
- Majonéza 200 g
- Hořčice 1 lžíce
- Nasekané ančovičky 1 lžička
- Kyselá okurka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Švýcarsko

Postup:

Smícháme mléko, pivo a olej. Pomalinku přidáváme mouku a vždy promícháme. Jestliže je těsto řídké, přidáme ještě trochu mouky. Okořeníme a nakonec přidáme vejce, řádně smícháme.

Rybí filet nakrájíme na kousky, lehce osolíme a opatrně protáhneme těstíčkem, necháme lehce okapat a pomalinku vysmažíme dozlatova v přehřátém oleji.

OMÁČKA REMOULADE

Majonézu smícháme s hořčicí, nasekanou petrželkou, ančovičkami a okurkou

Poznámka:

TIP: Podáváme s vařenými bramborami, které promícháme s rozehrátým máslem a posypeme petrželkou.