Ryba w cieście piwnym

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1253 razy.

50 dag filetów z ryby morskiej
sok cytrynowy
olej do smażenia
pieprz
sól
Ciasto:
20 dag mąki
jajko
pół szklanki piwa
łyżeczka oleju
sól

Z mąki, żółtka, piwa i oleju sporządzić ciasto. Osolić , wymieszać z ubitą na sztywno pianą z białka; przyrządzone ciasto musi mieć gęstość śmietany. Filety osolić , posypać pieprzem, dość obficie skropić sokiem cytrynowym, pokrajać na mniejsze kawałki. Każdy kawałek zanurzać w cieście i kłaść na rozgrzany olej. Smażyć ok. 5 min. Usmażone ryby będą przypominały pączki. Podawać na gorąco z zieloną sałatą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713975432
Nadesłał(a): 2024-06-18 11:28:19