
Ryba w cieście piwnym

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1208 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.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713975432

Nadesła(a): 2024-06-18 11:28:19