Filet rybny w cieście piwnym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3212 razy.

Składniki na 4 porcje:

6 plastrów (po 13 dag) z wyfileto□anego karmazyna lub dorsza,

10 czubatych łyżek mąki (ok. 20 dag),

1/2 szklanki jasnego piwa,

3 jajka,

2 cytryny,

1 ogórek konserwowy,

1 pęczek natki pietruszki,

1/2 słoiczka (ok. 13 dag) majonezu,

5 łyżek mleka,

2 łyżki chudego jogurtu naturalnego,

1 łyżka oleju,

sól,

1-1,5 kg tłuszczu do smażenia.

Wymieszać mąkę z piwem, mlekiem i olejem na ciasto o jednolitej konsystencji. Dodać dwa jajka i 1/2 łyżeczki soli, odstawić na pół godziny. Ugotować trzecie jajko na twardo. Zalać zimną wodą, ostudzić , obrać . Opłukać i osuszyć plastry ryby. Sparzyć wrzątkiem cytryny, z jednej wlcisnąć sok. Skropić rybę połową soku, odłożyć na kilka minut. Przygotować sos. W tym celu pokroić ogórek konserwowy i ugotowane jajko w drobną kostkę.
Dokładnie opłukać i osuszyć natkę pietruszki. Część odłożyć do dekoracji, resztę posiekać . Dodać do majonezu 2 łyżki jogurtu, posiekaną natkę, jajko i ogórek. Doprawić sos do smaku solą i resztą soku z cytryny. Rozgrzać tłuszcz w wysokim garnku lub we frytkownicy do temperatury 175 stopni. Posolić kawałki ryby. Nadziewać na widelec i kolejno panierować w cieście. Wrzucać rybę na gorący tłuszcz, smażyć porcjami po 3-4 minuty na złoty kolor. Wyjmować z naczynia łyżką cedzakową, bardzo dobrze osączyć na bibule lub kuchennym papierze.
Pokroić w plasterki drugą cytrynę. Ułożyó rybę na półmiżku, udekorować natką oraz plasterkami cytryny. Sos majonezowy podawać w oddzielnym naczyniu. Do filetów podawać gotowane ziemniaki.