
Owoce morza w cieście 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2535 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

200 g duzych krewetek,

300 g kalmarow,

300 g malych rybek,

300 g bialej ryby.

Ciasto:

125 g maki,

1 lyzka oliwy,

200 ml piwa,

2 bialka,

sol, bialy pieprz,

1 l oleju do smazenia,

2 cytryny do przybrania.

1. Male rybki wypatroszyc, oplukac. Biala rybe oplukac, pokroic na duze kawalki

i wyjac wszystkie osci. Krewetki wyjac ze skorupek, usunac czarne zylki,

umyc w osolonej wodzie. Kalmary oczyszcic, oplukac pod biezaca woda. Pokroic

na pierscienie. Krewetki i kalmary osuszyc papierowymi serwetkami.

2. Przygotowac ciasto: do miski wsypac make, dodac sol i pieprz. Rozmieszac piwo z oliwa, wlac do miski. Rozetrzec na jednolita mase, odstawic na 30 min.

Przed smazeniem ubic bialka. Dodac do ciasta, delikatnie wymieszac.

3. W duzym, plaskim garnku rozgrzac dobrze olej. Owoce morza i kawalki ryb zanurzac w przygotowanym cieście, smazyc po kilka sztuk na zloty kolor ze

wszystkich stron. Usmazone kawalki wyjmowac cedzakowa lyzka, osaczyc.

4. Podawac gorace z grzankami, pokrojona cytryna i sosem majonezowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 50.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)