

Miruna w cieście piwnym



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z miruny	2 duże płyty
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	
jajko	1 szt
mąka pszenna	1 szklanka
piwo	150 ml
Soda oczyszczona Prymat	1/4 łyżeczki
olej do smażenia	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Rybę umyć, osuszyć i pokroić na kawałki. Posypać z obu stron przyprawą do ryb i odstawić na kwadrans.
- KROK 2** Do wysokiego naczynia wsypać mąkę, dodać jajko oraz piwo.
- KROK 3** Miksować do momentu, aż składniki dobrze się ze sobą połączą. Do ciasta dodać pieprz oraz trochę przyprawy do ryb.
- KROK 4** Kawałki ryby zanurzać w cieście tak, aby równomiernie się nim pokryły. Kłaść na rozgrzany olej i smażyć przez kilka minut, aż ryba się zarumieni. Zdjąć z patelni na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
Smacznego :)