

Ryba w cieście po rosyjsku



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	3 łyżki
jaja	2 szt
mąka	5 łyżek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
woda	0,5 szklanki
filety rybne	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wsypać do miski, dodać olej, wodę i żółtka, wszystko dokładnie wymieszać robotem. Naczynie z ciastem przykryć i odstawić na parę minut. W międzyczasie filety z ryby pokroić na kawałki ok 5 cm, oprószyć solą i pieprzem. Z białek ubić pianę, wymieszać z ciastem. W tak przygotowanym cieście zanurzać porcje ryby i smażyć na tzw. głębokim tłuszczu. Podawać z ziemniakami i surówką.