

Filety z dorsza smażone w cieście naleśnikowym



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól, pieprz	do smaku
mąka	3/4 szklanki
jajko	1 szt
woda	1 szklanka
olej do smażenia	
filet z dorsza	40 dkg
limonka	1 sztuka
piwo jasne	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety opłukać, dokładnie osuszyć, pokroić na nieduże kawałki. Oprószyć solą i pieprzem, odstawić w chłodne miejsce. Z mąki, jajka, wody, piwa i soli rozmieszać gęste ciasto naleśnikowe. Jeśli jest za rzadkie, dodać więcej mąki, jeśli gęste - wody. Na głębokiej patelni lub w rondelku rozgrzać sporą ilość oleju. Kawałki ryby nadziewać na widelec, zanurzać w cieście i od razu kłaść na rozgrzany tłuszcz. Smażyć na złoty kolor. Wykładać na talerz wyłożony papierowymi ręcznikami, osączyć z nadmiaru tłuszczu. Przed podaniem można rybę skropić sokiem z cytryny lub podawać z kawałkami cytryny lub limonki.