

## Rekin panierowany w piwie



**MARCIN46**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| <b>Mięso z płatwy rekina</b>      | 700 gram |
| <b>jajko</b>                      | 2 szt    |
| <b>mąka pszenna</b>               | 150 gram |
| <b>zimne piwo</b>                 | 150 ml   |
| <b>proszek do pieczenia łyżka</b> | 1 łyżka  |
| <b>olej do smażenia</b>           | 750 ml   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Danie stare i przepis dostałem kiedyś jak byłem w Cornwall Devon w Anglii. Kaloryczny, ale pyszny.

Mięso rekina pokroić w paski na jakieś 2,5 cm. Jajka ubić z mąką, piwem i proszkiem do pieczenia.

Olej rozgrzać na głębokiej patelni lub fytrownicy do 190 stopni.

Rekina oprószyć mąką. Zanurzyć w cieście z piwem i smażyć małymi porcjami w głębokim tłuszczu na kolor brązowo-żółty. Zanim się wszystko nie upiecze warto wstawić już upieczone kawałki do ciepłego na jakieś 80 stopni piekarnika by podać całość na ciepło.

Można do tego podawać z sosem Żurawinowym. Kaloryczne, ale ma wiele kwasów Omega 3. Polecam!