Biała ryba w cieście

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940

Dobre ;)

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- pieprz -
- sól -
- 1 szklanka zimnej wody gazowanej (lub piwa) -
- 3 szklanki mąki -
- 1 kg filetów z białej ryby (może być sola) -
- 1 łyżeczka papryki (słodkiej lub ostrej) -
- 8 szklanek oleju -

Etapy przyrządzania:

1. Rozgrzej olej w garnku do temp. 190°C. Wymieszaj w miseczce łyżkę soli i połowę papryki. Filety rybne opłucz, osusz, pokrój w paski. Wymieszaj mąkę z pozostałą papryką, 3 łyżeczkami soli i 1 łyżeczką pieprzu. Dodaj wodę mineralną, mieszaj, aż powstanie gładkie ciasto. Kawałki ryby zanurzaj w cieście i smaż na złoty kolor (3-4 minuty). Osącz z tłuszczu na papierowym ręczniku, oprósz solą paprykową z miseczki. Możesz podawać z sałatką z pomidorów i zielonej sałaty oraz białym pieczywem.