



Fish and chips



Druh jídla:



Ryby a mořské plody

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Smažení

Suroviny

1 lžička Paprika sladká mletá Avokádo

250 g hladké mouky

2 lžičky kypřicího prášku do pečiva

sůl, pepř dle chuti

300 ml studeného piva

hladká mouky na obalování

600 g tresky

čerstvá petrželka

Tatarská omáčka

1 cibule

2 jarní cibulky

1 lžice kaparů

100 ml majonézy

2 sterilované okurky

kopru

1 čtvrtka citronu

Způsob přípravy

Na tataru v míse smícháme najemno nakrájené okurky, cibuli, jarní cibulku a jemně nasekaný kopr a kapary. Zakápneme citronovou šťávou. Vmícháme majonézu. Podle chuti osolíme a opepříme, pořádně promícháme a dáme vychladit do lednice.

Těstíčko si připravíme tak, že mouku smícháme s lžičkou mleté papriky, osolíme, opepříme, vlijeme vychlazené pivo a přidáme kypřicí prášek. Vymícháme v hladké těstíčko.

Filet tresky obalíme v mouce, v těstíčku a smažíme v oleji rozhřátém na 180 °C. Smažíme dozlatova.

Podáváme posypané čerstvou petrželkou s hranolkami a domácí tatarou.