



Рыба с картошкой фри



Создано
прибор

V-ZUG AO

Рыба

1 л арахисового масла, или фритюрного масла

700 г филе трески

2 ч. л. соли

2 ч. л. перца

мука, для панировки

Налить масло в сковороду-вок, установить ступень 8 и разогреть.

Наискосок разрезать филе трески на четыре куса одинакового размера. Смешать соль и перец, натереть полученной смесью рыбу со всех сторон. Обвалить рыбу в муке.

275 г муки

3 ч. л. разрыхлителя

300 мл пива, холодного

Смешать муку с разрыхлителем, добавить пиво и все хорошо перемешать. Окунуть рыбу в тестообразную массу и обжарить в сковороде-вок во фритюре до золотистого цвета. Дать стечь маслу.

Картошка фри

350 г картофеля фри

Картофель фри можно обжаривать во фритюре согласно инструкции на упаковке, используя то же масло, что и для рыбы.

Советы

Лучше всего подавать с гороховым пюре и соусом Тартар.

Аксессуары

Сковорода-вок

