Ryba w chrupiącej kukurydzianej panierce

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mintaj, miruna lub dorsz w nie za grubych płatach - 4 szt.
- mąka kukurydziana BIO - 3/4 szklanka
- lodowata woda gazowana - 1 trochę
- pieprz ziołowy - 1 trochę
- sól - 1 trochę
- pieprz kolorowy BIO - 1 trochę
- olej do głębokiego smażenia BIO - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rybę dokładnie umyć, osuszyć. Pokroić na kilka kawałków, doprawić solą i obydwoma rodzajami pieprzu. Odstawić.

KROK 2: Mąkę wsypać do miski, doprawić solą i pieprzem. Dolewać wodę mieszając, do otrzymania konsystencji dość gęstej śmietany.

KROK 3: Rybę zanurzać w panierce, tak aby były oblepione z każdej strony. Kłaść na rozgrzany olej, smażyć z każdej strony po ok 2 minuty.

KROK 4: Osączać na ręczniku papierowym, podawać z ulubioną sałatką oraz kaszą lub ryżem.

Smacznego.