




Filety rybne w cieście

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

filety rybne - 0,5 kg
woda - 0,5 szklanka
olej - 3 łyżka
jajka - 2 szt.

mąka tortowa - 5 łyżka
sól, pieprz - - do smaku
olej do smażenia - - trochę

Dodatkowe info:

W taki sposób można przygotować każdy gatunek ryby.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wsypać do miski, dodać olej, wodę i żółtka, wszystko dokładnie wymieszać robotem. Naczynie z ciastem przykryć i odstawić na parę minut. W między czasie filety z ryby pokroić na kawałki ok. 5 cm, oprószyć solą i pieprzem. Z białek ubić pianę, wymieszać z ciastem. W tak przygotowanym cieście zanurzać porcje ryby i smażyć w głębokim tłuszczu. Podawać z ziemniakami i surówką.