



Fish and Chips

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- biała ryba o zwartym mięsie - 500 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- piwo jasne - 100 mililitrów
- mąka - 220 gramów
- jajka - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cytryna - 1 sztuka
- olej - 300 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W dużej misce rozetrzyj kostkę rosółową Knorr z dwiema łyżkami oleju.
2. Następnie dodaj jajka oraz piwo. Wszystko dokładnie wymieszaj.
3. Proszek do pieczenia wymieszaj z mąką. Całość wsyp do mieszanki z piwem dokładnie mieszając. Powinieneś otrzymać ciasto podobne do naleśnikowego, o dość gęstej konsystencji. Ewentualnie możesz dodać trochę więcej mąki.
4. Rybę pokrój w paski o szerokości 1,5 centymetra. W rondelku rozgrzej olej.
5. Rybę obtaczaj najpierw w mące, a następnie w cieście. Smaż w głębokim tłuszczu, aż nabierze złoto-brązowej barwy. Po usmażeniu odłóż rybę na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Chipsy podawaj samodzielnie, z kawałkiem cytryny lub ewentualnie z dipem majonezowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl