



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet rybny - 4 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 1 szklanka
- piwo - 1 szklanka
- woda - 1 szklanka
- olej do smażenia - 6 łyżek
- sól - 1 łyżka
- pieprz - 4 szczypty
- koperek - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Filety podzielić na małe kawałki , oprószyć solą i pieprzem .
2. Mąkę , wodę , piwo i jako zmiksować na jednolitą masę . Kawałki ryby moczyć w cieście , smażyć na złoto na dobrze rozgrzanym oleju , odsączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym . Przed podaniem posypać posiekanym koperkiem , skropić sokiem z cytryny . Fileciki są równie pyszne na ciepło , jak i na zimno . Serwuj je z sosem keczupowo - majonezowym .