

Ryba w cieście

Składniki:

1 szklanka mleka

1 jajko

240 -260 g mąki

Sól, pieprz, papryka czerwona ostra i słodka

550 g ryby (w naszym przypadku Miruny atlantyckiej)



Wykonanie:

Rybę odmrażamy i solimy, pieprzymy, oprószamy papryką czerwoną ostrą z obu stron. Rybę dzielimy na kawałki.

W misce mieszamy mleko, jajko, mąkę. Można ręcznie rozmieszać, ale dla lepszego efektu używamy miksera. Przyprawiamy: około 1-1,5 łyżeczki soli, dość dużo pieprzu, dość dużo obu papryk. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany.

Na patelni rozgrzewamy olej. Rybę maczamy w cieście a następnie smażymy na patelni z obu stron na złoty kolor.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

