

Ryba w cieście piwnym

[4 porcje]

Składniki:

- 4 kawałki fileta z ryby (300 g) – u mnie dorsz
- sól morską
- pieprz

Ciasto piwne:

- ½ szklanki piwa jasnego
- 1 jajko
- ¾ szklanki mąki pszennej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- sól morską
- pieprz

Dodatkowo:

- olej do smażenia
- sosy do podania
- frytki do podania

Jeśli korzystam z ryby mrożonej to ją rozmrażam, pozostawiam na durszlaku dość długo, aż wypłynie woda i dokładnie osuszam papierowym ręcznikiem. Następnie oprószam każdy kawałek ryby z obu stron solą i pieprzem.

Ciasto piwne: W misce umieszczam przesianą mąkę z proszkiem, jajko, piwo oraz przyprawę. Całość miksuję aż do uzyskania gładkiej i jednolitej konsystencji ciasta naleśnikowego. Masa powinna być gęsta, tak aby można było w niej zanurzać kawałki ryby. W razie czego należy dosypać więcej mąki do masy, lub gdy jest za gęsta dolać piwa.

W cieście zanurzam kolejno każdy kawałek dorsza i pomagając sobie widelcem i łyżką przenoszę rybę w masie na rozgrzany olej na patelni.

Smażę rybę po kilka minut z dwóch stron, aż do uzyskania ładnego, złotego koloru. Osączam kawałki dorsza na papierowym ręczniku.

Danie podaję z frytkami i ulubionymi sosami.

Smacznego! :)