



Сендвич со рибини прсти

Сигурни сме дека овој рецепт многу ќе ви се допадне... Сочна бела риба испржена во лесна смеса за похување со пиво... Поубаво, здравје!



Состојки:

- 115 грама брашно
- 150 милилитри студено пиво
- 1 големо филе од бела риба
- 4 супени лажици мајонез
- 6 мали корнишони
- леб
- 1 лимон
- листови зелена салата
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

За почеток правиме едноставен тартар сос...

Исечкајте ги корнишоните на мали коцкички...

Во длабока линија ставете го мајонезот, па исечканите корнишони, а потоа ставете и лимонов сок за да му дадете киселкаст вкус!

Чекор 2

Рибиното филе исечете го на дебели парчиња – овде користиме обично смрзнато филе од бела риба, но колку е посвежа рибата, толку подобар ќе биде вкусот.

Смрзнатите филети се практични бидејќи се исчистени и немаат коски.

Чекор 3

За да ја направите смесата за похување, ставете го брашното во длабок сад и почнете да го сипувате пивото со постојано мешање додека да добиете мазна смеса.

Чекор 4

Почнете да ги намакувате парчињата риба во смесата и да ги ставате во загреано масло за пржење...

Се пржат и смесата и рибата, и добиваме прекрасна лесна обвивка со свежа мека риба внатре...

Повремено превртувајте ги парчињата за да добијат рамномерна боја, а кога ќе бидат готови извадете ги и ставете ги на кујнска салфетка да се исушат.



Чекор 5

Време е за сервирање: Земете убаво парче леб... На него ставете неколку листа зелена салата, а потоа и три парчиња рибини прсти...

На крај ставете обилна количина тартар сос и поклопете со уште едно парче леб за да добиете сендвич.

Совет

Многу се возбудуваме кога говориме за овој рецепт... МОРАТЕ да го пробате. Толку лесен, но толку вкусен... Не се разликува многу од традиционалниот Англиски рецепт Фиш енд Чипс - риба и помфрит...

Можете да експериментирате со различни видови пиво, но запомнете дека тоа треба да биде

Користени производи:



Тава со рачки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk