



Тако од риба со салца (Посно)

Тако од Риба е мексиканско јадење кое е присвоено од страна на Американците и многу често можете да го најдете на менијата во голем број на ресторани низ САД. Пржена риба, со салца и тортиљи - тоа е се што ви треба.



Состојки:

- 2 филети бела риба

За СМЕСА ЗА ПОХУВАЊЕ ќе ви треба:

- 250мл. газирана вода
- 250гр. брашно

За САЛЦА ќе ви треба:

- 1 голем црвен домати
- 1 рака коријандер (или магдонос)
- 1 црвен кромид
- 1/2 сок од 1 зелен лимон
- 1/2 сок од 1 жолт лимон
- 2 готови тортиљи

Чекор 1

За подготовка на салцата исечкајте ги доматиите на ситни парчиња и на ист начин исечкајте го и кромидот.

Ние користиме свеж коријандер кој најлесно можете да го најдете на зелените пазари, но можете да користите и магдонос.

Измешајте се заедно, додадете ги зачините, сокот од 1/2 зелен лимон и сокот од 1/2 жолт лимон.

Чекор 2

Исечете ги филетите од бела риба по должина - нема потреба да купувате многу скапа риба за овој рецепт, но секако дека поквалитетна риба води до подобар краен резултат.

Чекор 3

Подгответе ја смесата за похување од брашно и газирана вода - можете да ја менувате густината доколку го имате природниот осет за тоа како е најдобро.

Парчињата риба ги ставаме во оваа смеса и потоа ги пржиме во масло додека не станат крцкави и не поруменат од сите страни.

Чекор 4

На тортиљите ставете салца, па парчиња од рибата, повторно салца и парчиња од зелениот и жолтиот лимон!



Совет

За подобар вкус секогаш може да додадете зачинет ориз и пченка или пак полна лажица кисела павлака. Исто така, смесата за похување можете да ја направите од пиво и брашно.

Користени производи:



Делимано Лонец



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