

Rybí fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg rybích filetů (okoun, halibut, treska, makrela nebo losos)

šťáva z citrónu

4 lžíce bílého vína

olej

různé koření

omáčky

přílohy

Těstíčko na smažení:

0,25 l mléka

125 g mouky

1 vejce

1 špetka soli

1 špetka cukru

Postup

Omyté rybí filety nakrájíme na asi 3 cm velké kostky a pokapeme citrónovou šťávou a vínem. Necháme proležet a rozdělíme do jednotlivých misek nebo na talíř. Maso napichujeme na vidličky a smažíme v oleji 1,5 až 2 minuty. Dle oblíbenosti můžeme kostky rybiho masa před smažením namáčet ještě v těstíčku. Mléko rozkvedláme s moukou. Přidáme žloutek, sůl a cukr. Nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh z bílku.