

File v těstíčku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 kostek rybího filé

sůl

citrónová šťáva

grilovací koření

TĚSTÍČKO:

5 lžic hladké mouky

3 lžice solamylu

1 vrchovatá lžice hořčice

2 lžice sojové omáčky

sůl

pepř

2 vejce

pivo

tuk na smažení

Postup

File osolíme, posypeme grilovacím kořením, zakapeme citronovou šťávou a necháme chvíli odležet. Na těstíčko smícháme mouku, sůl, koření, solamyl, hořčici, sojovou omáčku. Do toho přidáme vejce a tolik piva, aby vzniklo zahoustlé těstíčko. V těstíčku namáčíme porce filé a smažíme na pánvi z obou stran. Podáváme s bramborovou kaší a okurkovým salátem. Zdobíme plátky citrónu případně tatarskou omáčkou.