

Filé na kari

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g rybího filé

2 lžice citronové šťávy

sůl

kari koření

2 lžice hladké mouky

olej (na smažení)

mletý zázvor

1 šálek smetany

1 špetka cukru

Postup

Filé nakrájíme na kousky, zakapeme citronovou šťávou a necháme 15 minut odležet. Potom je osolíme, posypeme kari kořením a obalíme v mouce. Na rozehřátém oleji smažíme po všech stranách dozlatova. Poté filé vyjmeme a necháme v teple. Do oleje po smažení nasypeme zázvor, cukr, vmícháme smetanu a promícháme. Filé podlijeme šťávou a podáváme s brambory.