Pijana riba



Ma tko se to napio ? Moja se riba napila !!! Malo drugačija varijanta pripreme ribljih fileta .

Riba u ovom tijestu je zaista fantastična za sve ljubitelje ribe , ovo vam zaista preporučujem da isprobate . A zašto sam ju nazvala pijana riba pogledajte u sastojke i sve će vam biti jasno .

SASTOJCI :

1 – 1 ½ kg Aljaška kolja (ili bakalar , oslić , krupatica , klen , brancin , sardele itd.…)

250 g . brašna

2 jaja

1 žličica soli

2 žličice ulja + ulje za prženje

260 ml . piva

PRIPREMA :

1 . u duboku tavu staviti dosta ulja (riba mora da pliva u ulju) te ga zagrijati na srednjoj jakoj vatri kako bi se ulje dobro i polako zagrijalo …

2 . bjelanjke i sol izraditi u čvrst snijeg …

3 . brašno , žumanjke , ulji i pivo pjenjačom dobro izraditi kako bi nestale grudice …

4 . bjelanjke dodati u smjesu od žumanjaka te laganim kružnim pokretima sve dobro sjediniti …

5 . ribu uroniti sa oboje strane u tijesto (najbolje sa prstima kako se riba ne bi raspala) te je staviti u vruće ulje i peći na srednjoj jakoj vatri dok tijesto ne primi zlatnu boju sa oboje strane …

6 . pečenu ribu vaditi na tanjur koji je obložen papirnatim ubrusom …

NAPOMENA I SAVJETI :

Ovo tijesto je idealno za pripremu raznih ribljih fileta ali i za povrće npr. brokulu , karfiol , šampinjone i još puno raznih stvari .

Ovom tijestu smanjite sol i dodajte šećer te uzmite Bounty čokoladice uronite ih u tijesto te pržite na jačoj vatri kako bi tijesto brže po primilo boju a da se čokoladice ne otope .

Za pržene jabuke – ogulite jabuke , izrežite na kolute , odstranite koštice a u tijesto dodajte malo cimeta , šećer vanilije i šećera, te smanjite sol .

Za sve one koji ne koriste alkohol u svojoj kuhinji postoji naravno alternativa da umjesto piva stavite mineralnu vodu , i ako ja više ovo tijesto preferiram sa pivom koje i onako ishlapi tokom prženja .

NE zagrijavajte ulje na jakoj vatri ! Ulje se uvijek zagrijava na temperaturi na kojoj ćete peći ili pržiti . Ako ulje zagrijavate na jakoj vatri te ga poslije smanjite ono i dalje ostaje previše vruće te se ne može brzo ohladiti na odgovarajuću temperaturu koja je vama potrebna .









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri