

Ryba w tempurze

Autor: **Agunkaa**

Przepisów: 51 Ocena: 1167



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ryba biała, 6 filetow
- mąka żytnia, 1 duża łyż
- mąka pszenna, 1 duża łyż
- mąka kukurydziana, 1 duża łyż
- przyprawy do ryby
- piwo, 1 szkl
- odrobina wody gazowanej
- jajko, 1
- Olej do głębokiego smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 rybę doprawić odstawić na 1 godzinę
- 2 z mąki, jajka, piwa i wody zrobić ciasto, ma być podobnej konsystencji na ciasto do naleśników.
- 3 nie do końca rozmrożoną rybę opłócić w mące kukurydzianej i w cieście, smażyć w niezbyt gorącej oliwie na złoty kolor.
- 4 ja podałam z gorącymi plackami tortilli, sałatą z białej kapusty i dressingiem z awokado.

Twoje notatki do przepisu: