

Ledni Laci receptára



Ahogy én készítettem

Talipai csíkok sörtésztában - a'la orly

Hozzávalók:

1 cs tengeri hal (kb. 4 db. filé)
1 cs saláta keverék
20 dkg liszt
2 dl sör
3 tojás
0,5 dl
olaj
kevés só, hasáb burgonya

A halat 2-3 cm csíkokra vágom, besózom, hagyom pihenni. Addig elkészítem a sörtésztát: sűrű palacsinta tésztát készítek, a tojások fehérjét különválasztom, félre teszem a sárgáját, kikeverem liszttel és sörrel, majd a fehérjét felferem habnak és hozzáadom, de vigyázva össze ne törjem a habot. A halcsíkokat lisztezem, majd a tojásba mártom és forró bő olajban kisütöm arany sárgára. Hasáb burgonyával és vegyes zöldsaláta keverékkel tálaltam, melyet dressingel ízesítettem

