

Rybí filé v těstíčku

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 kg	filé z mořské ryby (bez kostí)
1 ks	šťáva z citronu
	sůl
	hrubě mletý pepř
150 g	hladká mouka
150 ml	pivo
1/4 sáček	kypřicí prášek do pečiva
1 ks	vejce
	čerstvé bylinky nebo koření dle chuti (např. provensálské koření)
	olej na smažení



Postup přípravy

Nejprve si připravíme rybu: Filé omyjeme a osušíme. Pokapeme šťávou z citronu, osolíme a jemně opeříme. Nyní se pustíme do přípravy těstíčka: Do větší misky dáme prosátou mouku, do které přilijeme pivo, nasypeme prášek do pečiva a rozklepneme vejce. Vymícháme v hladké těstíčko, které si můžeme obzvláštnit bylinkami nebo kořením podle chuti. V tomto těstíčku obalíme filé ze všech stran. Smažíme v rozpáleném fritovacím hrnci nebo na pánvi dozlatova. Osmažené kousky ryby poté položíme na savý ubrousek, abychom odstranili přebytečný tuk. Podáváme s domácími hranolkami a tatarskou omáčkou.

Poznámka: Recept **nanaše domácí hranolky z trouby** najdete [ZDE](#) a recept na **domácí tatarskou omáčku** jsme pro vás připravili [ZDE](#)