

Fish and chips



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

6859 kalorií , **4 g** cukrů , **540 g** tuků , **188 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/fish-and-chips>

Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme na hranolky, osolíme, opepříme a zakápneme olivovým olejem. Pečeme 25 minut pod grilem. Bílky našleháme vidličkou, smícháme je s pivem a moukou. Připravili jsme si těstíčko. Filety nakrájíme na kousky o velikosti 10x2 cm. Osolíme a opepříme je a smažíme na oleji dozlatova. Filety podáváme s bramborem a majonézou.



Tip k receptu

Slavné anglické fish and chips se podávají ještě zakápnuté octem.

Ingredience

- ✓ 1,5 kg brambor
- ✓ 125 g hladké mouky
- ✓ 250 ml světlého piva
- ✓ 800 g tresky
- ✓ 500 ml slunečnicového oleje
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 ks bílků
- ✓ 5 lžíc majonézy

Kategorie

Obyčejný den, Anglosaská, Celoročně,
Finančně nenáročná, Ryby a dary moře,
Zelenina, Hlavní chod

