

Рецепт приготовления рыбы в тесте

Ингредиенты:

- 400 г филе судака или палтуса,
- 6 ст. ложек муки,
- 1/2 стака пива,
- 2 яйца,
- 1 ст. ложка оливкового масла,
- сок из лимона,
- соль,

- перец,
- 1/2 стакана растительного масла для жа□ ренья.

Из 5 ложек муки, яиц, оливкового масла и пива пригото-вить довольно густое тесто. Рыбу разделить на кусочки, об-мыть, сбрызнуть лимонным соком, посолить, посыпать мукой. Обмакивать куски рыбы в тесто, жарить на сильно разогретом жире до золотистого цвета. Подавать с салатом из помидоров.