

Dorsz w piwnym cieście

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 35 min

Liczba porcji: 4

Czas smażenia: 5-8 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować składniki: 300 g mąki wsypać do miseczki, włożyć na 30 minut do zamrażarki. 600 g filetów z dorsza umyć, osuszyć, podzielić na kawałki po ok 50-80 g. Kawałki dorsza przyprawić solą, pieprzem i słodką papryką. Włożyć do lodówki na ok 30 min.

Krok 2 - W urządzeniu miksującym założyć motylek. Wsypać 300 g mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia i 1 łyżeczkę drobnej soli. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wymieszać – czas 12 sekund, prędkość 2.

Krok 3 - Do niedużego garnka lub głębokiej patelni wlać 1 litr oleju (lub więcej – jak do smażenia głębokiego), rozgrzać do temp ok. 180°C.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do mąki wlać 400 g zimnego piwa. Wymieszać ciasto – czas 2 minuty, prędkość 3.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, wyjąć motylek. Od razu smażyć - Kawałki ryby włożyć do ciasta, starannie je obtoczyć ciastem. Wkładać na gorący olej, smażyć przez ok 5-8 minut na złoty kolor.

Krok 6 - Podawać natychmiast jako danie obiadowe np. z frytkami, puree z warzyw czy surówką. Można też podawać jako przekąskę z sosem tzatziki lub dipami.

Wskazówki :

Uwaga: ciasto powinno być przygotowywane z zimnych składników i od razu wykorzystane.

Dorsza w cieście należy od razu podawać – usmażone ciasto miękkie podczas dłuższego przechowywania.