



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Płastuga w cieście pikantnym

Podawać na zimno lub na gorąco

Składniki:

- płastuga , 1 kg
- mąka , 20 dag
- mleko, 1 szkl.
- jajka, 3 szt.
- ser żółty, 1 dag
- koper, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 3 dag

Sposób przygotowania:

Rybę umyć, sprawić, opłukać, zdjąć filety, wyporcjować, posolić Z mąki, mleka i żółtek sporządzić ciasto bardziej gęste niż na naleśniki. Ubić pianę z białek i wraz z tartym serem oraz koprem dodać do ciasta. Lekko wymieszać. Porcje ryby moczyć w cieście i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na jasnożółty kolor. Po usmażeniu wstawić rybę na kilka minut do piekarnika w naczyniu, w którym się smażyła (przykrytym pokrywą), aby wewnątrz nie była surowa. Podawać z ziemniakami z wody, z surówką z włoskiej kapusty i śliwek z majonezem.

