



JERNEJ KITCHEN

RIBA V PIVSKEM TESTU (FISH AND CHIPS)

Riba v pivskem testu ali Fish and Chips je enostavna hitra jed. Ribo paniramo brez jajc, dodamo pa v zmes pivo. Postrežemo s krompirčkom.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PANIRANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

MOKRO PANIRANJE

130 g gladke bele moke tip 400

40 g riževe moke ali gustina

250 ml Hoppy Lager 0,0 Union Premium

7 g pecilnega praška

1/2 čajne žličke soli

SUHO PANIRANJE

1 žlica gladke bele moke tip 400

3 žlice riževe moke ali gustina

1/2 čajne žličke paprike v prahu ali kajenskega popra

1/2 čajne žličke česna v prahu

1/2 čajne žličke soli

RIBA

600 g aljaškega polaka, trske ali osliča (zamrznjenega in odtaljenega)

750 ml olja za cvrtje

MOKRO PANIRANJE

V večjem globokem krožniku premešamo gladko belo moko, riževo moko, pivo, pecilni prašek in sol. Postavimo na stran do uporabe.

SUHO PANIRANJE

V večjem globokem krožniku premešamo sestavine za suho paniranje. Potrebujemo belo moko, riževo moko, papriko v prahu, česen v prahu in sol. Postavimo na stran do uporabe.

PANIRANJE

Odtaljeno ribo narežemo na poljubno velike kose in jo dobro osušimo s kuhinjsko brisačko. V globoko ponev nalijemo olje za cvrtje. Segrevamo ga do 180 °C. Ribo povaljamo v suhi mešanici, odvečno moko otresemo, nato pa potopimo v mokro mešanico. Z oprijemalkami prestavimo v vroče olje, kjer cvremo nekaj rib naenkrat približno 3 - 4 minute, oziroma do zlate zapečenosti. Pazimo, da ne dodamo preveč rib naenkrat. Ko so ribe pečene, jih prestavimo na rešetko obloženo s kuhinjsko brisačko.

POSTREŽEMO

Ribo v pivskem testu postrežemo še toplo s pečenim krompirjem, tatarsko omako in poljubno svežo sezonsko solato.

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

dva večja globoka krožnika
papirnata brisačka
globoka ponev
kuhinjske oprijemalke