



JERNEJ KITCHEN

RIBJI TACOSI Z MANGO SALSO

Ribji tacosi z mango salso so odlično, hitro kosilo za med tednom. Pripravljeni so v manj kot 20 minutah. Slastna ocvrta riba in sveža, lahka salsa. Super!

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
CVRTJE:	2	MINUTI
ČAS SKUPAJ:	17	MINUT

ZAČIMBE ZA RIBO

1/2 žličke soli, 1/2 žličke popra, 1/2 žličke mletega česna, 1/4 žličke mlete kumine, 1/4 žličke dimljene paprike, 1/4 žličke sladke paprike, 1/4 žličke mletega koriandra, 1 žlica bele moke

MANGO SALSA

1 mango, sesekljan
2 večja paradižnika, sesekljana
1 mlada čebula
1 rdeča čebula
1 žlica sladke koruze (vložene)
1/2 Jalapeño paprike
1/4 čilija (poljubno)
2 stroka česna
sol, poper
1/2 limete (sok)
1 čajna žlička jabolčnega kisa
1 žlica sesekljanega koriandra ali peteršilja

RIBJI TACOS

250 g trska (ali oslič) file

MEŠANICA ZAČIMB

V manjši skledi premešamo sol, poper, mleti česen, mleto kumino, dimljeno papriko, sladko papriko, mleta koriandrova semena in gladko belo moko. File ribe narežemo na manjše trakove in radodarno povaljamo v mešanici začimb. Postavimo na krožnik.

MANGO SALSA

V večji skledi premešamo sesekljan mango, sesekljana paradižnika, sesekljana mlado čebulo, sesekljana rdečo čebulo, koruzo, sesekljan čili (poljubno) in sesekljan česen. Začinimo s soljo in poprom po okusu. Dodamo jabolčni kis in sesekljan koriander ali peteršilj. Premešamo in postavimo v hladilnik do uporabe.

MEŠANICA ZA CVRTJE

In skledi razžvrkljamo jajce in ledeno hladno vodo. Postopoma (v treh intervalih) dodamo gladko belo moko in neprestano mešamo, da ne nastanejo grudice. Naslednji interval moke dodamo šele, ko je prejšnji popolnoma vmešan. Ribje trakove povaljamo v jajčni mešanici, nato prestavimo na krožnik.

RIBO OCVREMO

V kozico nalijemo rastlinsko olje. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da se olje segreje do 175 °C. V olje previdno položimo ribo in cvremo 2 - 3 minute oziroma tako dolgo, da je riba zlato zapečena. Prestavimo na krožnik obložen s papirnatimi brisačkami.

POSTREŽEMO

Tortilje segrejemo tako, da jih rahlo popečemo v ponvi (brez olja). Med tortilje razporedimo mango salso, ocvrto ribo in

1 jajce
120 g ledeno hladne vode
60 g gladke bele moke

radodarno pokapljamo z jogurtovim prelivom (V skodelici premešamo 3 žlice grškega jogurta, sol, poper, sesekljana zelišča in Tabasco omako). Poljubno posujemo s sesekljanim koriandrom ali peteršiljem in čimprej postrežemo.

1/2 žličke sode bikarbone

350 ml rastlinskega olja (za cvrtje)

4 večje koruzne tortilje ali tacosi

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda
kuhinjski nož
kozica
termometer
papirnate brisačke
ponev