

Karp w cieście piwnym z buraczkami

22 grudnia 2021

Składniki na 4 porcje:

Ryba:

Filet z karpia ok. 1 kg.,

- 1 szklanka piwa,
- 4 jajka,
- sok z cytryny,
- sól, olej, mąka.

Buraczki:

- 3 średnie buraki,
- cebula czerwona,
- oliwa,
- ocet balsamiczny,
- sól, pieprz, miód.

Wykonanie potrawy:

Ryba:

Filet posolić, doprawić pieprzem, skropić sokiem z cytryny i odstawić na 15 minut. Żółtka ubić z piwem i stale mieszając dosypywać mąkę aby ciasto miało konsystencję gęstej śmietany, na konie dodać pianę ubitą z białek. Przygotowaną rybę skropić olejem, zanurzać każdy filet w cieście i smażyć na bardzo gorącym oleju z obydwu stron. Porcje ryby wyjąć i osączyć na papierowym ręczniku.

Buraczki:

Buraki dokładnie umyć, osuszyć i zawinąć w folię aluminiową (nie obierać ze skórki), następnie piec przez godzinę w temperaturze 200 C. Po wystudzeniu obrać ze skórki i pokroić w cieniutkie plasterki. Z oliwy, octu, miodu i przypraw przyrządzić marynatę zalać pokrojoną cebulkę i takim sosem poleć buraczki.

Rybę podawać z frytkami.

Autor: Koło Gospodyń Wiejskich w Kolechowicach