Fish and chips iz pećnice

45–50 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za krumpir:

500 g	Krumpira, velikih s koricom
4 žlice	Western Style
1 žlica	Biljnog ulja

Za ribu:

600 g	Bakalara, bez kože i kosti
200 g	Krušnih mrvica
2 žlice	Peršin usitnjeni
100 g	Brašna
4 kom	Jaja

Za umak:

250 g	Kiselog vrhnja
2 žlice	Vlasac sjeckani
	Nekoliko kriški limete
	Morska sol gruba
	Papar šareni u zrnu

Priprema

1. Narežite krumpir s koricom na kriške i stavite ga u hladnoj vodi 15 minuta. Ribu narežite na komade (cca 40 g). Pomiješajte krušne mrvice i peršin.
2. Ribu posolite i popaprite te uvaljajte u brašno, zatim u razmućeno jaje i u krušne mrvice. Stavite komade ribe na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
3. Krumpir ocijedite, osušite, pomiješajte s Kotányi Western Style mješavinom začina i stavite na poseban lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
4. Stavite ribu i krumpir u prethodno zagrijanu pećnicu (200°C) i pecite oko 20 minuta.
5. Za umak pomiješajte kiselo vrhnje i vlasac te začinite solju i paprom.
6. Poslužite fish 'n' chips i umak od vrhnja s nekoliko kriški limete.

SAVJET: U originalnom jelu, fish 'n' chips se poslužuje s vrlo kiselim octom!