



# Fish & Chips

🕒 15–20 Min    🍷 🍷 🍷

## Priprema

- 1 U jednu zdjelu ulijte 500 ml hladne vode, a u drugu stavite Kotányi Crispy POH. Svaki komad ribe kratko umočite u vodu, a zatim odmah uvaljajte u mješavinu, prstima lagano utisnite u ribu kako bi se bolje zalijepila.
- 2 Zagrijte ulje u tavi na 175°C i pržite ribu 5–7 minuta, okrećući jednom, dok ne postane zlatno smeđa. Izvadite i stavite na cjedilo da se ocijedi višak ulja.
- 3 Ogulite i narežite krumpire na štapiće. Zakuhajte lonac vode, dodajte ocat i krumpir, i kuhajte oko 12 minuta. Dobro ocijedite.
- 4 U istoj tavi u kojoj ste pržili ribu, stavite polovicu krumpira i pržite na 130°C oko 3 minute. Premjestite na cjedilo i ostavite da odmori 30 minuta. Ponovite s drugom polovicom.
- 5 Ponovno zagrijte ulje na 190°C i pržite prvu turu krumpira još 3–4 minute, dok ne postanu zlatni i hrskavi. Ocijedite i začinite solju. Ponovite s drugom turom.
- 6 Poslužite pomfrit s pohanom ribom, kriškom limuna i tartar umakom.

## Sastojci 4 Porcije

🍷 = Kotányi Produkte

|           |                                        |
|-----------|----------------------------------------|
| 400 g     | Fileta oslića                          |
| 1 vrećica | 🍷 Crispy POH - Sir i<br>Začinsko bilje |
|           | Ulje za prženje                        |

Za posluživanje:

|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 600 g | Krumpira za pečenje             |
| 30 ml | Bijelog octa                    |
|       | Sol i papar                     |
|       | Tartar umak, za<br>posluživanje |

