

Фиш энд чипс

20—25 Мин.

Способ приготовления

1. В одну миску налейте 500 мл холодной воды, а в другую - насыпьте панировочную смесь Kotanyi. Филе рыбы быстро обмакните в воду, затем обваляйте в панировке, слегка прижимая ее пальцами.
2. В сковороде разогрейте масло до 175°C и обжарьте рыбу в течение 5-7 минут до золотистой корочки, перевернув один раз. Выложите готовое филе на решетку или на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.
3. Картофель очистите и нарежьте брусочками. Отварите в кипящей воде с добавлением уксуса в течение 12 минут, затем откиньте на дуршлаг.
4. В той же сковороде, где жарили рыбу, обжарьте половину картофеля при температуре 130°C около 3-х минут. Переложите в дуршлаг и дайте остыть в течение 30 минут. Повторите с оставшейся частью картофеля.
5. Повторно разогрейте масло до 190°C и обжарьте картофель по 3-4 минуты до хрустящей корочки. Посолите и поперчите по вкусу.
6. Подавайте рыбное филе с картофелем фри, долькой лимона и соусом тартар. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

400 г	Хек филе
1 пакетик	Панировочная смесь с сыром и зеленью
	Масло для жарки

Для подачи:

600 г	Картофель
30 мл	Винный белый уксус
	Соль морская
	Перец черный горошек
	Соус тартар