



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

Фиш энд чипс

🕒 20—25 Мин. 🍴🍴🍴

Способ приготовления

- 1 В одну миску налейте 500 мл холодной воды, а в другую - насыпьте панировочную смесь Kotányi. 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!

