



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

400 g	Filety z tresky
1 balenie	♦ Obal'ovacia zmes SYR A BYLINKY
	Olej na vyprážanie

Na podávanie:

600 g	Zemiaky na pečenie
30 ml	Biely ocot
	Sol' a čierne korenie
	Tatárska omáčka na podávanie

Fish & Chips

🕒 20–25 Min ❤️ ❤️ ❤️

Príprava

- 1 Do jednej misky nalejte 500 ml studenej vody a do druhej vysypte Kotányi obal'ovacu zmes. Každý kúsok ryby krátko namočte do vody a hneď ho obalte v zmesi. Prstami zmes jemne pritlačte k rybe, aby lepšie držala.
- 2 V panvici rozohrejte olej na 175 °C a rybu vyprážajte 5–7 minút, raz otočte, kým nebude zlatistá. Vyberte ju a nechajte odkvapkať na sitku.
- 3 Zemiaky ošúpte a nakrájajte na hranolky. V hrnci prived'te vodu do varu, pridajte ocot a zemiaky a varte približne 12 minút. Dobre sced'te.
- 4 V tej istej panvici, v ktorej ste vyprážali rybu, opečte polovicu hranoliek pri 130 °C asi 3 minúty. Preložte na sitko a nechajte 30 minút odpočívať. Zopakujte s druhou polovicou.
- 5 Olej znovu rozohrejte na 190 °C a prvú dávku hranoliek vyprážajte ešte 3–4 minúty, kým budú zlatisté a chrumkavé. Nechajte odkvapkať a osol'te. Zopakujte s druhou dávkou.
- 6 Podávajte s vyprážanou rybou, mesiačikom citróna a tatárskou omáčkou.

