



Ribji file s pomfrijem

⌚ 15–20 Min

Priprava

- 1 Nalijte 500 ml hladne vode v eno skledo, v drugo pa panirno mešanico Kotányi. Vsak kos ribe hitro pomočite v vodo, nato pa ga takoj povaljajte v mešanici Kotányi, ki jo pritisnite na ribo s prsti, da se bolje oprime.
- 2 Segrejte olje v ponvi na 175°C in pecite ribe 5–7 minut, enkrat obrnite, dokler ne postanejo zlato rjave. Odstranite in postavite na cedilo, da se odcedi odvečno olje.
- 3 Olupite in narežite krompir na paličice. V večjem loncu zavrite vodo, dodajte kis in krompir, ter kuhajte približno 12 minut. Dobro odcedite.
- 4 V isti ponvi, v kateri ste pekli ribe, dodajte polovico krompirja in ga pecite na 130°C približno 3 minute. Dajte na cedilo in pustite počivati 30 minut. Postopek ponovite z drugo polovico krompirja.
- 5 Ponovno segrejte olje na 190°C in prvo serijo krompirja pecite še 3–4 minute, dokler ne postane zlat in hrustljav. Odcedite in posolite. Postopek ponovite z drugo serijo.
- 6 Postrezite krompirček s pečeno ribo, rezino limone in tatarsko omako.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g Osliča (file)
1 vrečka ♦ HRUSTLJAVI PIŠČANEC
SIR IN ZELIŠČA
Olje za cvrtje

Za serviranje

600 g Krompirja
30 ml Belega kisa
Sol in poper
Tatarska omaka

