

# Ryba w cieście piwnym

Autor: **ancoffe**

Przepisów: 1 Ocena: 5



&gt; 6 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Filet rybny/sandacz,dorsz, inna., 4-6sztuk
- Piwo/marka według uznania, Butelka
- Mąka,sól i pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Filety rybne pokroić w mniejsze części.posolić i popieprzyć. Piwo wymieszać z mąką tak aby powstało gęste ciasto „naleśnikowe,,. Zamaczać rybkę w cieście i wrzucać na dobrze rozgrzany głęboki olej. Smażyć na złoty kolor.Można podawać z ryżem i sosem pomidorowym.SMACZNEGO

## Twoje notatki do przepisu: