



Miruna w cieście piwnym

Autor: Ania321

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Rybę umyć, osuszyć i pokroić na kawałki. Posypać z obu stron przyprawą do ryb i odstawić na kwadrans.

Krok 2

Do wysokiego naczynia wsypać mąkę, dodać jajko oraz piwo. Miksować do momentu, aż składniki dobrze się ze sobą połączą. Do ciasta dodać pieprz oraz trochę przyprawy do ryb.

Krok 3

Kawałki ryby zanurzać w cieście tak, aby równomiernie się nim pokryły. Kłaść na rozgrzany olej i smażyć przez kilka minut, aż ryba się zarumieni. Zdjąć z patelni na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

Składniki:

2 duże płyty filetów z miruny

Przyprawa do ryb

1 jajko

1 szklanka mąki pszennej

150 ml piwa

¼ łyżeczki sody oczyszczonej

Olej do smażenia

Pieprz