Fish and chips s dipom

Recepty

Hlavné chody

Vianoce

40 min

2

3.0

840

Budete potrebovať

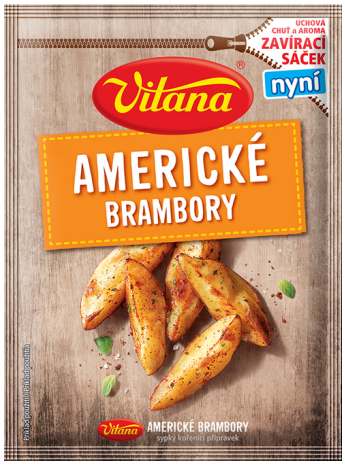
Malé zemiaky	250 g
Olivový olej	
Americké zemiaky Vitana	2 PL
Filet tmavej tresky	400 g
Ryby Vitana korenie	4 PL
Vajíčka	2 ks
Strúhanka	6 PL
Olej na vyprážanie	

Majonéza	200 g
Citrónová šťava	1 ČL
Čierne mleté korenie Vitana	1/2 ČL

Príprava receptu

Zemiaky nakrájame na mesiačiky alebo polovičky, podľa veľkosti zemiakov. Vložíme do studenej vody a necháme cca hodinu odstáť v chladničke.
Po hodine vyberieme z vody, poriadne usušíme a pridáme olivový olej a Americké zemiaky Vitana. Obalíme v korení, uložíme na plech s papierom na pečenie a pečieme pri teplote 200 stupňov cca 30 minút – čas upravte podľa veľkosti zemiakov.
Tresku nakrájame na menšie kusy.
Do jedného taniera nasypeme hladkú múku, do druhého taniera rozšľahané vajíčka s 2 PL korením Ryby a do tretieho pridáme strúhanku s 2 PL Vitana korením Ryby.
Tresku postupne obalíme v múke, vajíčkovej zmesi a strúhankovej zmesi.
Takto pripravenú tresku opekáme zo všetkých strán v rozhorúčenom oleji.
Vypražené kúsky tresky podávame so zemiakmi a majonézou vymiešanou s citrónovou šťavou a čiernym korením Vitana.

Čierne mleté korenie



Americké zemiaky

Ryby