

(odc.01) ryba z frytkami

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.1)

ilość osób: **4**

trudność: **łatwe**

Składniki

2 litry oleju roślinnego

950g mączystych ziemniaków

300 ml mąki (1 szklanka + 3 łyżki)

300 ml piwa

1 jajko

sól

4 filety (po 250g) z dorsza lub łupacza, ze skórą, bez łusek i ości

ogórki konserwowe

marynowane jajka

Przygotowanie

Wlać olej do frytkownicy lub głębokiego rondla i zagrzać do temperatury 120°C. Ziemniaki obrać, pokroić na plastry grubości 1 cm, a następnie w słupki grubości 1 cm. Zanurzyć frytki w oleju i smażyć 5 minut. Wyjąć i osączyć. Podgrzać olej do 180°C. Do miski wsypać mąkę i wlać piwo. Oddzielić białko od żółtka. Białko przełożyć do czystej miski. Żółtko wrzucić do miski z mąką i dodać szczyptę soli. Trzepaczką wymieszać mąkę z dodatkami na gładkie ciasto. Do białka dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę. Przełożyć pianę z białek do ciasta i delikatnie wymieszać. Ponownie zanurzyć frytki w oleju. Rybę zanurzyć w cieście, strząsnąć nadmiar ciasta i ostrożnie włożyć rybę do oleju ruchem od siebie. Smażyć 3-4 minuty. Wyjąć z oleju, osączyć na papierze kuchennym. Podawać na talerzu lub gazecie z ogórkiem konserwowym i ewentualnie marynowanym jajkiem.

© Jamie Oliver 2002