Риба с картофки и THOMY Сос Тартар

Съставки

- 600 г Филе от бяла риба
- 3 Картофи
- 1 ч.ч. Брашно
- 2 с.л. Царевично брашно
- 1 ч.л. Бакпулвер
- 1 ч.л. Червен пипер
- 1 г Сол
- 1 г Черен пипер
- 1 ч.ч. Газирана вода
- 1 с.л. Спрей със зехтин
- 4 с.л. THOMY Сос Тартар
- 1 Лимон

Указания

1. Нарежи картофите на пръчици за пържене, овкуси със сол и малко зехтин, след което ги приготви във фритюрник с горещ въздух на 200°C, докато станат златисти и хрупкави.

2. Нарежи рибата на дебели ивици и подсуши с кухненска хартия. Овкуси със сол и черен пипер.

3. В купа смеси брашното, царевичното брашно, бакпулвера, червения пипер, солта и черния пипер. Бавно добавяй газираната вода, като разбъркваш с телена бъркалка, докато получиш гладка и леко гъста смес.
 Леко оваляй рибата в брашно, след което я потопи в панировката, докато се покрие напълно.

4. Постави рибата в кошницата на фритюрника с горещ въздух, напръскай леко със зехтин и приготви на 200°C, докато стане хрупкава и златиста.

5. Сервирай с THOMY Сос Тартар отстрани или добави щедра доза върху хрупкавата риба за перфектен кремообразен и свеж завършек.

66 мин.

3

Въглехидрати	99.69 g
Енергия	849.68 kcal
Мазнини	26.51 g
Протеин	50.55 g