

Riblji filet u pivskom tijestu

- [glatko brašno](#) za paniranje
- 2 dl svijetlog [piva](#)
- 2 jaja
- 1000 g ribljeg fileta



Svaku ribu možete više ili manje više jednostavno filetirati. Postupite po ovom [uputstvu za filetiranje ribe](#). Na ovaj način možete filetirati zubace, orade ali i [rječnu ribu](#) kao što je štika ili smuč. Raža, golub, oslić su najpogodniji jer imaju samo kost po sredini tijela.

[Op. a] Pivsko tijesto je jako prhko i ne pije ulje toliko kao panada od krušnih mrvica. **[/Op. a]**



Filete ribe dobro osušite u krpi (izbjegavajte papirnate ubruse jer se zaljepe za riblje filete).

Riblje filete pobrašnite i otesite suvišno brašno. To radite prije nego radite pivsko tijesto jer ostatak brašna možete koristiti za pivsko tijesto.

Istucite jaja, dodajte pivo i postepeno umiksajte brašno. Pivsko tijesto mora biti gustoće poput [slatkog vrhnja](#).

Ostavite pivsko tijesto 15 min stajati, pa još jednom izmiksajte da nestanu sve grudice. U pivsko tijesto uvaljajte pobrašnjene riblje filete. Ocijedite suvišno pivsko tijesto.

Pržite u [ulju](#) temperature 170-180°C. Povremeno promješajte kako se pri prženju komadi ribe u pivskom tijestu nebi međusobno slijepili.

Fileti ribe su prženi kad više ne prskaju te kada isplivaju na površinu.



Još vruće riblje filete posolite te papirnatim ubrusom obrišite suvišno ulje.

[Savijet] Solite uvijek prije nego šta obrišete ulje jer tako sol ostaje na pivskom tijestu.[/Savijet]

[Riblji filet u pivskom tijestu servirajte uz krumpir salatu sa bućinim uljem.](#)



www.moja-kuhinja.com