



Friteerattu kala

Aineet: Kalakuutioita, pieniä perattuja kaloja kuten muikkuja tai ohuita kalafileealoja

Friteeraustaikina:

1,5 dl vehnä jauhoja

1,5 - 1,75 dl nestettä esim. kivennäisvettä, kerma-maitoa, pilsneriä

(1 kananmuna)

suolaa tai aromisuolaa

rouhittua viisipippuria

yrttimaustesekoitusta

valkosipuli- tai sipulijauhetta

Valmistus: Sekoita frityyritaikinan kuivat ainekset kulhon pohjalla. Lisää neste koko ajan sekoittaen. Mitä paksumpi taikina sen paksumpi kuorutus, siispä jos haluat ohuen taikinakuoren, käytä frityyritaikinaan enemmän nestettä. Nestevaihtoehtona voi olla myös valkoviini ja mausteina tietenkin kalaruokiin sopivat mausteet kuten mm. jauhettu valkopippuri, tilli, sitruunamehu, kalamaustesekoitus.

Kalakuutiot, pienet peratut kalat tai ohuet kalafileealat upotetaan nopeasti friteeraustaikinaan ja kypsennetään 180 C kasviöljyssä friteerauskeittimessä.

Tarjoa rapeiden kalapalojen kanssa friteerattuja lohko- tai ranskanperunoita ja salaattia.