Rybí filety v pivním těstíčku s domácí tatarkou

Doba přípravy: 15 min, doba vaření: 10 min

Ingredience:
rybí filety v těstíčku500ml rostlinného oleje
60g hladké mouky
1/2 KL soli
1/2 KL prášku do pečiva
160ml světlého piva
2 rybí filety s pevným bílým masem bez kůže a kosti, např. z tresky nebo sumce, 350g
1 citron
domácí tatarka100ml majonézy
2 střední naložené okurky, celkem okolo 50g
1/2 KL kaparů
1 PL citronové šťávy
pár kapek tabasca nebo jiné pálivé omáčky
(* PL - polévková lžíce) (* KL - kávová lžička)

Postup:
Nejprve si přpravte tatarskou omáčku. Okurky a kapary nakrájejte na jemno, a vmíchejte do majonézy spolu s citronovou šťávou a tabascem (množství podle toho, jak má kdo rád ostré). Aby se chuťe spojily, dejte domácí tatarku nejlépe alespoň na tři hodiny odležet do lednice.

Rybu nakrájejte na asi 2x6 centimetrů dlouhé obdélníčky. Osušte je papírovou utěrkou a osolte. V pánvi rozehřejte olej. Pokud vlastníte termometr, neváhejte ho použít. Olej by měl mít konstantní teplotu 180°C (350F) při smažení. V misce smíchejte mouku a prášek do pečiva se špetkou soli a vmíchejte světlé pivo.

Rybí filety namočte do těstíčka a smažte v rozpáleném oleji do zlatova, 2-3 minuty z každé strany (druhá strana se udělá rychleji než první). Po vyjmutí z pánve filety osušte papírovým ubrouskem. Podávejte s kousky citronu a s domácí tatarskou omáčkou.