

## Fish and chips (sült hal sült krumplival)



### Hozzávalók:

60 dkg bőr nélküli tőkehalfilé, só, 2 tojás, 5 evőkanál finomliszt, 1,5 dl víz, fél mokkáskanál sütőpor

a sütéshez:

bő olaj

a tálaláshoz:

hasábkrumpli

malátaecet vagy fehérbor

ecet illetve fokhagymás majonéz (aioli)

1. A halat inkább vékony mint vastag, kb. 5 dekás kis szeletekre vágjuk. Megsózzuk, esetleg meg is borsozhatjuk.
2. A tojást tálban kissé felverjük, csipetnyit sózzuk, majd a liszttel és a vízzel, beleszórva a sütőport is, sűrű palacsintatésztát keverünk belőle.
3. A halszeleteket ebben a sűrű masszában megforgatjuk, majd bő, forró olajban 3-4 perc alatt megsütjük. Konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük, tányérokra rakjuk. Ezután akár pár csepp ecettel locsoljuk meg, akár aiolit (fokhagymás majonéz) kínálunk hozzá, nagy adag sült hasábkrumplit halmozunk mellé.

4 főre

## Fish and chips (sült hal sült krumplival)

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag (krumpli és aioli nélkül): 370 kcal