

Rybí kousky v báječné marinádě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 1

1014 kalorií , **1 g** cukrů , **44 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/rybi-kousky-v-baječne-marinade>

Příprava

Nejdříve si připravíme marinádu: smícháme tatarku, hořčici, pivo, škrob, přidáme prolisovaný česnek, citronovou šťávu, po lžičce papriky, kmínu, pepře a soli a nakonec sekanou petrželku. Rybu naporcujeme na menší kousky, je lépe, stáhneme-li kůži a porce rybky naložíme do marinády. Necháme odležet v chladu nejméně přes noc, ale lepší je vydržet dva dny. Polohrubou mouku si smícháme s grilovacím kořením, marinované kousky ryby obalujeme v mouce a smažíme na rozehřátém oleji dozlatova.

Tip k receptu

Ryba je tak chutná, že nepotřebuje kromě zeleninové oblohy žádnou další přílohu. Kdo na ní trvá, může použít brambory nebo čerstvý chléb.

Ingredience

- 1 kapr nebo amur
- 100 ml tatarské omáčky
- 1 vrchovatá lžíce plnotučné hořčice
- 80 ml piva
- 2 lžíce bramborového škrobu
- 3 stroužky utřeného česneku
- šťáva z 1/2 citrónu
- lžička mleté papriky (podle chuti sladké nebo pálivé)
- lžička drceného kmínu
- lžička pepře
- lžička soli
- 2 lžíce nasekané petrželky
- 1 šálek polohrubé mouky
- 2 lžičky grilovacího koření
- olej

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

