

Рыба в тесте

400-500 г филе любой рыбы, 1,5 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 лимон, зелень, растительное масло, молотый черный перец, соль.

В холодное молоко положить две чайные ложки соли и размешать её до растворения. Постепенно, перемешивая, всыпать муку. Белок взбить в крепкую пену и добавить в тесто. Аккуратно перемешать. Выдавить в кляр сок лимона.

Порезанное небольшими кусочками филе рыбы обмакивать в тесто и обжаривать с двух сторон в растительном масле.