

Рыба в тесте

750 г рыбного филе, 300 г муки, 3 яичных белка, соль, 800 мл масла для фритюра.

Для маринада: 30 мл растительного масла, 100 мл лимонного сока, перец, соль.

Филе рыбы нарезать небольшими кусками, сбрызнуть маринадом и оставить на 1-2 часа.

Из воды, муки, растительного масла и соли приготовить тесто, ввести в него взбитые яичные белки.

Кусочки рыбы обмакивать в тесто и жарить во фритюре.

Рыба получается ароматной, сочной и очень вкусной.