

SMAŽENÁ RYBA S PENNE A HRÁŠKOVOU OMÁČKOU

(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Penne
400 g čerstvé tresky
225 g hladké mouky, plus mouka navíc na obalení
285 ml studeného piva
3 lžičky prášku do pečiva
špetka garam masala
olej na smažení
svazek máty
50 g másla
1 cibule nakrájená na malé kostičky
700 g hrášku
1 citron
sůl a pepř dle chuti

POSTUP

Rozehřejte hrnec, přidejte máslo a orestujte cibuli. Dejte si stranou 100 gramů hrášku a zbytek přidejte do hrnce, orestujte a zalijte 500 ml vody. Přidejte mátu, ochuťte solí a pepřem, přiveďte k varu a krátce provařte. Dobře rozmixujte. Tresku naporcujte na menší kousky. Smíchejte mouku, prášek do pečiva, pivo a koření garam masala. Rozehřejte dostatečné množství oleje, abyste mohli rybu usmažit. Ochuťte rybu solí a pepřem, obalte v mouce, následně v těstíčku a vložte do horkého oleje. Smažte do křupava z obou stran. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Ohřejte připravenou hráškovou omáčku, přidejte zbylý hrášek, těstoviny a krátce provařte. Naservírujete na talíř se smaženou rybou a podávejte s citronem.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta