

Harcaszeletek sörtésztában

Hozzávalók:

- 60 dkg afrikai harcsafilé
- 20 dkg narancs
- 1 kápia paprika
- 10 dkg lila hagyma
- 5 dkg fokhagyma
- 1 citrom
- 15 dkg bébispenót
- 3 tojás
- 10 dkg finomliszt
- só, őrölt fekete bors
- 3 dl világos sör
- napraforgó étolaj, olívaolaj

Elkészítése:

Az afrikai harcsafilét szeleteljük, fűszerezük. Finomlisztbe forgatjuk, és a sörtésztába mártjuk. Bő, előmelegített napraforgó étolajban kisütjük.

A sörtésztához a tojást kettéválasztjuk, a sárgáját a liszttel, sörrel, sóval simára keverjük, majd hozzáadjuk a kemény felvert tojáshabot.

A karikára vágott fokhagymát, a cikkekre darabolt lilahagymát, a felkockázott kápia paprikát és a meghámozott narancsot olívaolajon hirtelen megdinszteljük, citromlével meglocsoljuk. A zöldséges dresszinet a bébispenóra halmozzuk.

Séfünk tippje: Sör helyett száraz fehérborral is készíthetjük a tésztát.