

# „Knusperli" s omáčkou remoulade

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Čerstvý rybí filet (nejlépe treska) 600 g
- Mléko 5 lžíce
- Světlé pivo 8 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 150 g
- Sůl na dochucení 2 špetka
- Pepř na dochucení 1 špetka
- **OMÁČKA REMOULADE**
- Majonéza 200 g
- Hořčice 1 lžíce
- Nasekané ančovičky 1 lžička
- Kyselá okurka 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Švýcarsko

## Postup:

Smícháme mléko, pivo a olej. Pomalinku přidáváme mouku a vždy promícháme. Jestliže je těsto řídké, přidáme ještě trochu mouky. Okořeníme a nakonec přidáme vejce, řádně smícháme. Rybí filet nakrájíme na kousky, lehce osolíme a opatrně protáhneme těstíčkem, necháme lehce okapat a pomalinku vysmažíme dozlatova v přehřátém oleji.

## OMÁČKA REMOULADE

Majonézu smícháme s hořčicí, nasekanou petrželkou, ančovičkami a okurkou

### **Poznámka:**

TIP: Podáváme s vařenými bramborami, které promícháme s rozehrátým máslem a posypeme petrželkou.