

Fish & Chips i engleski slatkiš

Fish and Chips

4 fileta pangasiusa
1 litar suncokretovog ulja za prženje

Testo

75 g brašna tip 400
25 g kukuruznog brašna
 $\frac{1}{2}$ kašičice kurkume
125 g hladnog piva
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli

Tartar sos

200 g tartar sosa
1 kašičica kapara
 $\frac{1}{2}$ glavice crvenog luka
 $\frac{1}{2}$ veze svežeg peršuna

Pomfrit

100 g pomfrita
2 kašike alkoholnog sirćeta
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli

Način pripreme

U gotov tartar sos dodati sitno seckan crveni luk, peršun i kapar.

Pomfrit ispržiti u dubokom ulju na uobičajen način. Ocediti ga na tanjiru sa papirnim ubrusom.

Brašno, kurkumu i sipati u činiju, preliter hladnim pivom i mešati dok se sve ne sjedini u konzistenciju pavlake.

Filete ribe iseći na pola. Polovine fileta uvaljati u brašno, pa u pripremljenu masu, zatim u vrelo ulje u kom se pržio pomfrit. Ispečene filete izvaditi na papirni ubrus, da se ocedi od suvišne masnoće.

Filete servirati sa tartar sosom i pomfritom poprskanim sa mešavinom soli i sirćeta.



Engleski slatkiš – fadž od vanile

450 g žutog šećera
400 g kondenzovanog mleka
50 g margarina s maslacem
1 kašika glukoznog sirupa
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
1 štapić vanile

Za dekoraciju

80 g crne čokolade
100 g miksa orašastih plodova i suvog voća

Način pripreme

Obložiti papirom pleh za pečenje. Sipati šećer, mleko, margarin i glukozni sirup u šerpu srednje veličine. Zagrevati dok se šećer rastvori, a margarin istopi, povremeno mešajući. Kada se rastvori, pojačati vatru i dovesti sirup do stalnog ključanja. Nastaviti kuvanje, povremeno mešajući da se šećer ne uhvati, sve dok smeša ne dostigne 116°C.

Skloniti posudu sa ringle i ostaviti da odstoji, neometano, 5 minuta, dok temperatura ne padne na 110°C. Umešati vanilu i so.

Držeći termometar za šećer u tiganju mutiti smesu mikserom, dok se temperatura ne ohladi na oko 60°C. Ukloniti termometar i nastaviti mućenje još nekoliko minuta.

Pre nego što se potpuno stegne, brzo sipati u pripremljeni pleh i zagladiti po površini. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi preko noći.

Pripremljeni fadž iseći. Gornji deo uroniti u otpljenu čokoladu. Dekorirati miksom suvog voća i orašastih plodova.