

פיש אנד צ'יפס לפסח



רכיבים

- כוס קמח תופח כשר לפסח
- קילוגרם פילה קוד או כל סוג אחר אהוב של דג
- כוס סודה קרה
- ביצים
- כוסות שמן קנולה (לטיגון)

הכנה

1. חותכים את הדג לרצועות, בערך 40.
2. מערבבים היטב קמח, ביצה, סודה ומעט מלח היטב לבלילה חלקה.
3. מצפים את הדגים.
4. מטגנים בשמן עמוק וחם.
5. להגשה: אפשר לפזר מעל כוסברה קצוצה עם שן שום כתושה וגרידת לימון/ליים.
6. מגישים לצד צ'יפס או תפוחי אדמה אפויים.

20 דקות ⌚

6 6 ⊕