



PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877

## PEȘTE ȘI CARTOFI PRĂJIȚI



6 PORȚII

### INGREDIENTE

1 kg cartofi săpunari  
½ linguriță de curry măcinat dulce  
boia, un praf de sare  
Pește:  
900 gr fileuri de egrefin sau cod  
1 linguriță de sare  
1 linguriță de piper, proaspăt măcinat

### ALUAT DE BERE

250 g făină  
1 linguriță de praf de copt  
2 prafuri de zahăr  
120 ml de apă cu gheață  
1 lingură de oțet  
cca. 100 ml bere neagră rece  
Sos Worcestershire  
1 l ulei de arahide  
2 lămâi tăiate în patru

### MOD DE PREPARARE

Se preîncălzește cuptorul cu ventilator CircoTherm la 100°C și se pune hârtie de copt pe două tăvi. Se curăță cartofii, se taie în batoane și se lasă să se odihnească într-un castron cu apă rece.  
Se încălzește uleiul la 150°C, fie într-o oală, fie într-o friteuză adâncă. Se scurg cartofii și se zvântă ușor pe un prosop de hârtie de bucătărie.

Se scufundă batoanele de cartofi în porții timp de 3-4 minute până când se înmoaie. Se pun bețișoarele de cartofi pe tava de copt. Se încălzește uleiul la 175°C și se prăjesc bine cartofii din nou timp de aproximativ 2 minute până când devin maro aurii. Cartofii prăjiți se pun pe a doua tavă și se condimentează cu sare, curry și boia de ardei. Se mențin la cald în cuptor.

Se dau fileurile de pește cu sare și piper pe ambele părți. Aceasta extrage apa din pește și dă o textură mai cărnoasă. Se taie fileurile de pește în bucăți mici tip gustări.

#### Pentru aluatul de bere

Se cerne făina și se pune cu sifonul și zahărul într-un vas. Se adaugă apă, bere, oțet și câteva picături de sos Worcestershire. Se amestecă doar pentru scurt timp. Aluatul trebuie să aibă consistența de frișcă bătută mediu. Dacă aluatul este prea dens, se adaugă câteva picături de bere.

Se încălzește uleiul de gătit la 190°C. Se acoperă bucățile de pește cu un strat subțire de aluat și se prăjesc bine timp de 4-5 minute pe ambele părți până devin maro aurii.