

## *Fish 'n' Chips*

### Hozzávalók:

- 60 g friss kenyérmorzsza
- 2 evőkanál étolaj
- 1,25 kg krumpli meghámozva, hasábokra vágva
- 15 g reszelt parmezán sajt
- 2 evőkanál finomliszt
- 500 g fehérhúsú halfilé, 7 cm-es darabokra vágva
- 1 felvert tojás
- 1 citrom a tálaláshoz

A sütőt 200 fokra előmelegítjük. Egy alufóliával kibéelt tepsiben 2-3 perc alatt megpirítjuk a morzsát, majd hagyjuk kihűlni. Emeljük a sütő hőmérsékletét 230 fokra. A sütőlapon forrosítsuk fel az olajat, szórjuk rá a krumplit egy rétegben, és süssük 30 percig úgy, hogy közben egyszer megfordítjuk. Közben összekeverjük a morzsát a parmezánnal, a lisztet ízlés szerint ízesítjük. A halszeleteket panírozzuk be, majd olajozott sütőlapon 8 perc alatt megsütjük.



Forrás: Ideal Home 2012. március