Recept na tempuru z kapra

https://varimesmarcelou.cz/ryby/recept-na-tempuru-z-kapra.html

Tempura patří k tradičním japonským jídlům. Nejen v Japonsku, ale i u mě doma v kuchyni zdomácněla. Ochutnejte i vy křupavé kousky osmažené ryby s rýží, se zeleninou nebo s kuskusem. Je to lahůdka.

Na přípravu 2 porcí budeme potřebovat

- 2 porce kapra
- ½ citronu
- Sůl
- Olej na smažení
- Pánev na smažení nebo pánev wok

Na těstíčko použijeme

- 1 celé vejce
- 3 polévkové lžíce bílého suchého vína
- 3 polévkové lžíce bramborového škrobu
- 3 čajové lžičky hladké mouky
- Sůl

Postup přípravy tempury z kapra

Porce kapra opereme a osušíme. Nakrájíme je na stejně velké kousky, třeba čtverečky.

Kousky kapra položíme na talíř nebo tácek a důkladně je nasolíme ze všech stran.

Vymačkáme na kousky kapra všechnu šťávu z poloviny citronu. Několikrát je obrátíme ve šťávě, která z nich ztekla.

Maso necháme minimálně půl hodiny odpočívat.

Než si kapr odpočine, připravíme si těstíčko.

Do misky vložíme všechny připravené suroviny a metlou je prošleháme.

Vezmeme si pánev na smažení a nalijeme do ní vyšší vrstvu oleje a začneme zahřívat. Připravené rybí maso osušíme papírovými utěrkami.

Jednotlivé kousky namáčíme do těstíčka a následně smažíme v rozpáleném tuku.

Budete překvapeni, že olej při smažení necáká na všechny světové strany.

Těstíčko maso krásně obalí a nedovolí šťávě z masa nebo zeleniny unikat do tuku. Maso i zelenina jsou tak krásně šťavnaté a usmažené těstíčko je velmi křupavé.

Smažíme do světle hněda. Usmažené kousky klademe na papírovou utěrku.

Sami uvidíte, že osmažená ryba není nasáklá tukem.

Podáváme s rýží nebo jako já s kuskusem a zapečenou mrkví. Dresing si připravte dle své chuti. Třeba se zakysanou smetanou a křenem.

Nebo nastrouhejte zázvor, přidejte sojovou omáčku, trochu bílého suchého vína, sůl a pepř. Záleží jen na vaší chuti, kterou přílohu si vyberete.