



Для кляра: в муку (оставьте немного муки на следующие шаг) залейте газированную воду (примерно 2/3 стакана), добавьте паприку, взбейте венчиком до консистенции сметаны. Оставшаяся вода не понадобится.



Картофель предварительно размораживать не нужно(!). В сотейнике хорошо разогрейте подсолнечное масло (бутылку). Чтобы проверить, достаточно ли оно разогрето – бросьте в кастрюлю картошку и посмотрите, прожарится ли она. Обжаривайте картофель в кастрюле с маслом в 2 захода до золотистого цвета примерно 3 минуты. Достаньте картофель шумовкой, выложите на тарелку с салфеткой, чтобы убрать лишнюю влагу, посолите.



Нарежьте рыбу на равные куски, промокните салфеткой, посолите и поперчите. Куски рыбы обваляйте в оставшейся муке, затем в кляре, он должен равномерно распределиться по филе. Обжарьте в сотейнике с маслом до золотистой корочки в несколько заходов. Примерно по 4-5 минут каждый заход.



Для соуса: мелко порубите лук и корнишоны, смешайте с майонезом.



Подавайте fish and chips по-домашнему с соусом к столу.