

Cá basa chiên xù

Viết bởi LAMNGOCFOOD

Thứ ba, 26 Tháng 1 2010 14:08



Nguyên liệu :

- Bột chiên xù Lam Ngọc.
- Cá basa phi lê.
- Đồ ăn, bơ, bột nêm, muối, tiêu, rau thì là, mayonnaise, trứng gà...

Cách làm :

- Cá basa phi lê rửa sạch, thái lát mỏng 5mm, cho ít bột nêm và tiêu vào trộn cho đều.
- Rau thì là rửa sạch, thái nhỏ cho vào bát cùng bột chiên xù Lam Ngọc đánh đều cho bột sền sệt (không đặc quá, không loãng quá).
- Lấy trứng miêng cá nhúng vào bột rồi lăn qua lăn lại.
- Cho đồ ăn thêm một ít bơ vào chảo, đun nóng. Cho trứng miêng cá đã trộn bột vào chiên. Khi cá vàng đều 2 mặt là được.
- Vớt cá đã chiên chín cho ra đĩa có giấy thấm dầu.

Cách trình bày : Bày ra đĩa trang trí thêm cho đẹp, ăn nóng. Dùng thêm salad hay đồ chấm tùy ý.