

## *Fileti od škarpine u pivskom testu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g (2 kom)**škarpine

#### **Za marinadu fileta:**

- **malosoli**
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **malosoka** od limuna

#### **Za pivsko testo:**

- **100 g**brašna
- **150 ml**piva
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1**jaje
- **malosoli**

## Za umak:

- 1 cenbelog luka
- 1 kašicica škrobnog brašna
- 100 ml bujona od ribe
- malosoli
- malomaslinovog ulja

## Priprema

Škarpinu izvaditi iz zamrzivaca i ostaviti u originalnom pakovanju preko noci da se odledi. Za čišćenje škarpine prvenstveno treba oštar nož. Škarpinu oprati pod tekućom vodom i dobro osušiti da ne klizi prilikom obrade. Ako ima glavu možete je odmah odseci – ja u zadnje vreme u prodavnicama nailazim samo na bezglave škarpine. Prvo makazama odrezati peraje na leima i truhu, skroz do kože tako što se peraje jednom rukom razvuku prema gore a drugom rukom makazama se iste iseku. To treba veoma oprezno raditi da se ne bi uboli na oštre peraje, jer je ubod jako bolan, a kod osetljivijih osoba može doći i do upale mesta uboda. Zatim nožem škarpinu ocistiti od krljušti i ti od repa do glave brzim potezima. Puno je lakše i krljušt ne leti svuda ako imate poseban nož za čišćenje krljušti koji ja nažalost nisam još uspela nabaviti tako da radim sa običnim oštrim nožem. Razrežite ribu duž trbuha i na delu ispod glave napravite rez i ocistite od iznutrica i crne opne. Očišćenu škarpinu oprati pod tekućom vodom. Zatim pristupite filetiranju. Oštrim nožem zarezite ribu s gornje strane od glave prema repu. Režite uz kost kako biste iskoristili što više mesa. Na kraju odvojite dva filea i odstranite višak na rubovima. Provetite da li je ostalo nešto kosti u filetu, ako je odstranite ih, Filete staviti na papirni kuhinjski ubrus da upije višak tekućine iz škarpine. Od kosti na kojim je ostalo malo mesa ja sam napravila riblji bujon odnosno bistru riblju supu. Kosti od ribe sam prelila vodom da ogrezne, dodala soli, lovorov list, 2 oljuštena i na četvrtine izrezana krompira i jednu oljuštenu i na tanke kolutove isecenu šargarepu, kuvala cca 30 -45 minuta (nisam gledala na sat kada sam stavila kuvati) odnosno toliko dugo koliko je potrebno krompiru i šargarepi da se skuva. Bujon se ne soli, jer se soli jelo (corba ili sos) u koje se bujon dodaje. Ako imate višak bujona možete ga zamrznuti u manjim posudicama tako da uvek imate pripremljenog kada vam je potreban. Pripremite marinadu tako što pomešate mešavinu mediteranskog zacinskog bilja, soli i limunovog soka. Provucite filete kroz marinadu sa obadve strane i odložite u posudu pre upotrebe. Zatim pripremite pivsko testo: U posebne posude za mucenje odvojite žumance od belanca. Prvo umutite belance sa malo soli u tvrd sneg. Zatim u drugoj posudi umutite žumance sa uljem, dodajte so, brašno i pivo i umutite mikserom u glatku smesu. U smesu dodajte umucen sneg od belanca i lagano varjacom promešati. Pivsko testo prebacite u dubok tanjir (radi lakšeg provlacenja fileta kroz pivsko testo. U većem tiganju staviti ulje da se zagreje. Filete posolite provucite kroz brašno pa pivsko testo.

Stavite u tiganj sa zagrejanim uljem da se prži.

Ja sam 4 kom filea pržila u dva puta po cca 5 minuta dok ne dobije zlatno žutu boju.

Pržene filete odložiti na kuhinjski papirni ubrus da upije višak masnoće. Pripremiti umak: U šolji razmutiti škrobno brašno sa malo bujona od ribe. Na malo maslinova ulja staviti iseckani beli luk i mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i soli, dodati umuceno škrobno brašno i uz stalno mešanje i polagano dodavanje bujona kratko prokuvati da se dobije glatki umak. Filete škarpine servirati sa umakom i kuvanim povrćem iz

bujona (kolutovi šargarepe i četvrtine krompira).

## **Savet**

Škarpina je morska riba koju izuzetno volim zato što ima prekrasno sono meso i samo veliku središnju kost. Još je jedna prednost je to što tu morsku ribu mogu u mom malom mestu uvek nabaviti (žao mi je što to ne mogu rei za oradu i brancin koje su mi isto veoma ukusne sone ribe). Pratei na televiziji kulinarski šou „Tri dva jedan kuhaj“ primetila sam da veoma esto filetiraju ribu (verovatno zbog ogranienog vremena pripreme) te sam dobila ideju da pokušam da filetiram škarpinu. Škarpina se u prodavnicama prodaje zaleena i neoišena (pod tim mislim na krljušt, creva, oštre peraje) i u veini sluajeva težine od 350 do 400 g po komadu.