Ingridientai

4 „Maris Piper“ arba „King Edward“ bulviu, nuluptu ir supjaustytu griežineliais
115 g / 4 unc. savaime iškylančių miltų, dar šiek tiek pabarstyti
1/2 arb. škšt. druskos
150–175 ml (5–6 unc.) vėsaus gazuoto vandens
4 x 175–225 g (6–8 unc.) menkės, juodalopės menkės arba bet kokios baltos žuvies
Daržovių aliejaus kepti
Druskos irk šviežiai maltų pipirų

Patiekiant ant stalo
Trintų žirnių su citrinos skiltelėmis

Nurodymai

1. Pamerkite bulvių griežinėlius į šaltą vandenį 25–30 minučių, tada kruopščiai nusausinkite juos rankšluosčiu.
2. Tešlai apvolioti įpilkite miltų į didelį maišymo indą ir sumaišykite su druska. Rankiniu plaktuvu plakite miltus ir po truputį pilkite vandenį, kad pasidarytų tinkama kepimo tešla.
3. Jei turite, kepkite giliame inde, kad būtų saugiau. Jei neturite, naudokite gilesnę bulvių keptuvę arba padažų gaminimo keptuvę, įpilkite vieną trečiąją jos tūrio aliejaus. Jei turite kepimo termometrą, dabar įkiškite į aliejų. Aliejus turi pasiekti 190 C / 375 F, tik tada į jį dėkite bulvių griežinėlius. Galite patikrinti temperatūrą duonos gabalėliu, jei jis per 1 minutę iškepa, aliejus parengtas kepti ir bulves.
4. Saugiausias būdas nuleisti bulves į aliejų – naudoti specialiai tam skirtą tinklinį indą. Galite tai daryti ir su kiaurasamčiu. Kepkite bulves 4–5 minutes.

5. Iš naujo pakaitinkite aliejų iki 195 C / 390 F ir tada kepkite bulves dar 1–2 minutes, stebėkite jas ir išimkite, kai jos bus šviesiai rudos. Iškeptas bulves sudėkite į indą, išklotą popieriumi, palaikykite jas šiltas, kol iškeps žuvis.
6. Apibarstykite žuvį miltais, kad prie jos geriau kibtų, pamerkite kiekvieną gabalėlį į tešlą ir švelniai panardinkite į karštą aliejų. Kepkite 5–8 minutes priklausomai nuo žuvies storumo, kol žuvis taps traški ir šviesiai rudos spalvos. Išimkite ir sudėkite ant virtuvinio popieriaus. Kartokite, kol iškepsite visą žuvį.
7. Pagardinkite bulves ir išdėliokite į keturias atskiras lėkštes. Prie bulvių dėkite žuvį ir patiekite su trintais žirniais bei citrinų griežinėliais.

4 porcijos
Paruošimo laikas: 1 val.+
Kepimo laikas: 20-30 minučių