



## Sastāvdaļas

4 lieli kartupeļi, nomizoti un sagriezti salmiņos.

115g/4 oz milti ar cepamo pulveri un sāli, un vēl milti apviļāšanai

1/2 tējk. sāls

150-175ml(5-6fl oz) auksts gāzēts ūdens

4 x 175-225g (6-8oz) menca, pikša vai jebkura baltā zivs

Augu eļļa cepšanai pie augstas temperatūras

sāls un svaigi malti melnie pipari

Piedevas

Zirņu biezenis un citrona daiviņas

## Norādījumi

1. Iemērciet kartupeļu salmiņus aukstā ūdenī uz 25-30 minūtēm, tad tos kārtīgi nosusiniet ar trauku dvieli.
2. Mīklai, iesijājiet miltus ar cepamo pulveri lielā bļodā un iemaisiet sāli. Izmantojot putojamo slotiņu, pakāpeniski pievienojiet ūdeni, lai sagatavotu mīklu.
3. Ja varat, drošībai izmantojiet fritēšanas katlu. Ja nav, izmantojiet katliņu ar sietiņu vai dziļu katliņu un ielejiet eļļu, lai tā aizpildītu tikai vienu trešo daļu. Ja jums ir cepšanas termometrs, ievietojiet to šajā posmā eļļā. Eļļas temperatūrai vajadzētu sasniegt 190C/375F, pirms jūs tai pievienojat kartupeļu salmiņus. Jūs varat pārbaudīt temperatūru, izmantojot arī maizes gabaliņu. Ja tas paliek brūns vienas minūtes laikā, tad eļļa ir gatava cepšanai.
4. Fritēšanas sietiņš ir drošākais veids, kā ievietot kartupeļus. Pretējā gadījumā varat izmantot putu karoti. Cepiet kartupeļus pa kārtām 4-5 minūtes.

5. Tad vēlreiz uzkarsējiet eļļu līdz 195C/390F un cepiet kartupeļu salmiņus vēl 1-2 minūtes, rūpīgi tos pieskatot un izņemot ārā no katliņa uzreiz, kā tie paliek zeltaini brūni. Novietojiet izceptos kartupeļu čipšus uz trauka, uz kura atrodas papīra dvielis, lai atbrīvotos no liekās eļļas, un turiet tos krāsni siltumā, kamēr tiek gatavota zivs.
6. Apviļājiet zivi miltos, lai mīkla pieķertos zivij, tad iemērciet katru gabaliņu mīklā un uzmanīgi ievietojiet to karstajā eļļā. Cepiet 5-8 minūtes atkarībā no zivs biezuma, līdz tā kļūst zeltaini brūna un kraukšķīga. Izņemiet no eļļas un nolieciet uz papīra dvieļa, lai atbrīvotos no liekās eļļas. Atkārtojiet to pašu, līdz visi zivju gabaliņi ir izcepti.
7. Apkaisiet kārtīgi kartupeļu čipšus ar garšvielām un sadaliet tos pa četriem šķīvjiem. Gar malām novietojiet zivi un pasniedziet ar zirņu biezeni un citrona daiviņām.

4 porcijas

Sagatavošanas laiks: 1+ stunda

Cepšanas laiks: 20-30 minūtes