

Μπακαλιάρος σκορδαλιά "Ειρήνης"

Συντάκτης: Ειρήνη

Παραδοσιακή συνταγή: **Μπακαλιάρος σκορδαλιά**

Υλικά για τον μπακαλιάρο

2 φύλλα παστού μπακαλιάρου (φιλέτο)
1 κουτί μπύρας
1,5 φλιτζάνι τσαγιού αλεύρι
αλάτι - πιπέρι
1 ασπράδι αυγού χτυπημένο μαρέγκα
λάδι για τηγάνισμα

Για την σκορδαλιά

1 κιλό ψωμί μπαγιατικό
1 φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο
3 - 4 κουταλιές άσπρο ξύδι
4 - 6 σκελίδες σκόρδο
αλάτι

Εκτέλεση για τον μπακαλιάρο

Αφού ξαρμυρίσουμε, στραγγίσουμε καλά τον μπακαλιάρο και τον κόβουμε σε μερίδες τον βάζουμε στο ψυγείο.

Ρίχνουμε σένα μπόλ αλεύρι αλάτι πιπέρι και σιγά σιγά τη μπύρα ανακατεύουμε να γίνει ένα πηχτό μείγμα, προσθέτουμε τη μαρέγκα και ανακατεύουμε το αφήνουμε για 30 λεπτά στο ψυγείο.

Βουτάμε τα κομμάτια του μπακαλιάρου στο μείγμα και τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι.