

Μπακαλιάρος σκορδαλιά "Ειρήνης"

Συντάκτης: Ειρήνη

Παραδοσιακή συνταγή: **Μπακαλιάρος σκορδαλιά**

Υλικά για τον μπακαλιάρo

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 μπαγιατίκο
1 φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο
3 - 4 κουταλιές άσπρο ξύδι
4 - 6 σκελίδες σκόρδο
αλάτι

Εκτέλεση για τον μπακαλιάρo

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

Ρίχνουμε σένα μπολ 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.