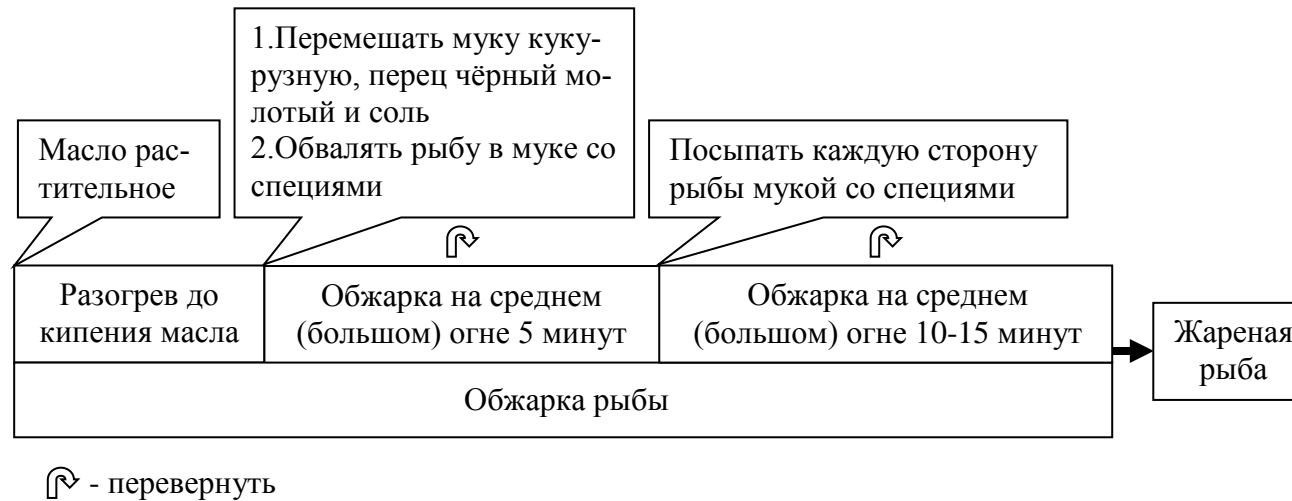


Жареная речная рыба "Хрустящая" (khurs.ru – 2019)



- 1.Речная рыба (подлещики, краснопёрки, окуни) – 2-2,3 кг
- 2.Мука кукурузная – 6-7 ст. ложек
- 3.Перец чёрный молотый – 0,5 ч. ложки
- 4.Соль – 1 ст. ложка
- 5.Масло растительное – 170-180 г



Жареная речная рыба "Хрустящая"



1. Чистим и потрошим рыбу



2. Берём муку кукурузную, перец чёрный и соль



3. Перемешиваем специи и муку



4. Берём масло растительное



5. Тщательно обваливаем рыбу в муке со специями



6. Кладём рыбу в кипящее масло и жарим на среднем (большом) огне



7. Переворачиваем рыбу и жарим на среднем (большом) огне



8. Переворачиваем рыбу, посыпаем мукой со специями, жарим



9. Переворачиваем рыбу, посыпаем мукой со специями, жарим



10. Рыбу жарим на среднем огне до образования хрустящей корочки



11. Обжаренную рыбу кладём на тарелку



12. Готовую рыбу подаём на стол