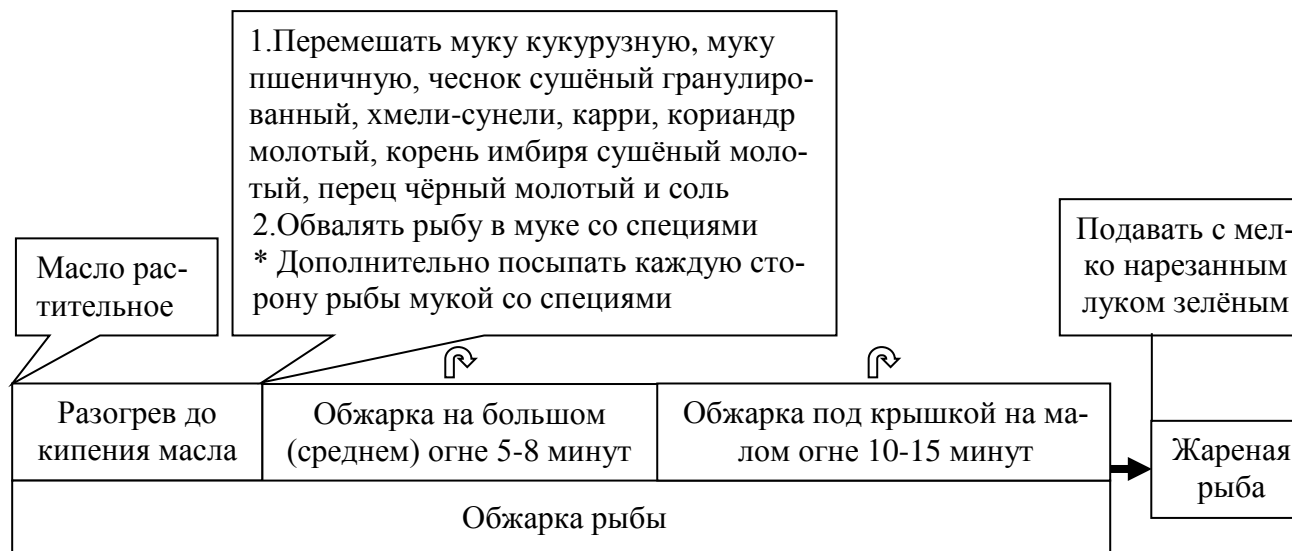


## Рыба жареная "Удачная рыбалка" (khurs.ru – 2019)



↻ - перевернуть

- 1.Линь и мелкая рыба – 1,2-1,3 кг
- 2.Лук зелёный – 1 пучок
- 3.Мука кукурузная – 2-3 ст. ложки
- 4.Мука пшеничная – 2-3 ст. ложки
- 5.Масло растительное – 70-80 г
- 6.Чеснок сушёный гранулированный – 0,5 ст. ложки
- 7.Хмели-сунели – 0,3-0,4 ч. ложки
- 8.Карри – 0,3 ч. ложки
- 9.Кориандр – 0,3-0,4 ч. ложки
- 10.Корень имбиря молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
- 11.Перец чёрный молотый – 0,3 ч. ложки
- 12.Соль – 1-1,5 ст. ложки



## Рыба жареная "Удачная рыбалка"



1. Ловим лия и другую рыбу



2. Чистим и потрошим лия



3. Чистим и потрошим остальную рыбу



4. Берём лук зелёный



5. Режем лук зелёный мелко



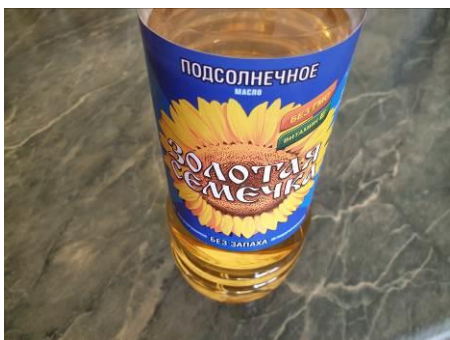
6. Составляем пропорции специй



7. Кладём муку кукурузную и пшеничную



8. Перемешиваем специи и муку



9. Берём масло растительное



10. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



11. Обваливаем лия в муке



12. Кладём лия на сковороду, жарим на большом или среднем огне



## Рыба жареная "Удачная рыбалка"



13. Переворачиваем лия



14. Обжаренную сторону дополнительно посыпаем мукой со специями



15. Переворачиваем лия



16. Обжаренную сторону дополнительно посыпаем мукой со специями



17. Переворачиваем лия



18. Накрываем сковороду крышкой и жарим на малом огне



19. Обжаренного лия выкладываем на тарелку



20. Мелкую рыбу кладём в сковороду, жарим на среднем огне



21. Накрываем сковороду крышкой и жарим на малом огне



22. Первой вынимаем самую мелкую рыбу



23. Всю обжаренную рыбу кладём на тарелку



24. Посыпаем рыбу зелёным луком и подаём к столу