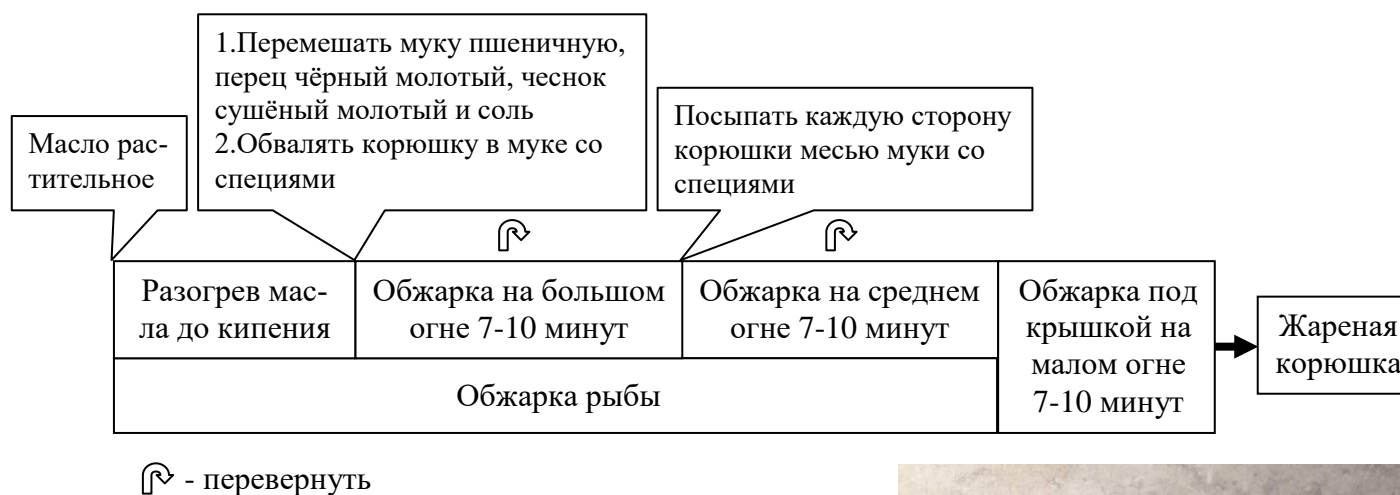


Жареная корюшка "Прилив" (khurs.ru - 2020)



- 1.Корюшка – 1,2-1,5 кг
- 2.Мука пшеничная – 5-6 ст. ложек
- 3.Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,75 ст. ложки
- 4.Перец чёрный молотый – 0,25-0,3 ч. ложки
- 5.Соль – 0,75 ст. ложки
- 6.Масло растительное – 120-150 г



Жареная корюшка "Прилив"



1. Моем корюшку



2. Смешиваем муку, соль, перец чёрный и чеснок сушёный молотый



3. Берём масло растительное



4. Перемешиваем специи и муку



5. Ставим сковороду с маслом на огонь, кладём слой корюшки



6. Жарим корюшку на большом огне с каждой стороны



7. Посыпаем корюшку смесью муки и специй



8. Переворачиваем корюшку, жарим на среднем огне



9. Посыпаем корюшку смесью муки и специй, жарим на средн. огне



10. Переворачиваем корюшку, жарим на среднем огне



11. Накрываем сковороду крышкой, жарим на малом огне



12. Выкладываем обжаренную корюшку на тарелку