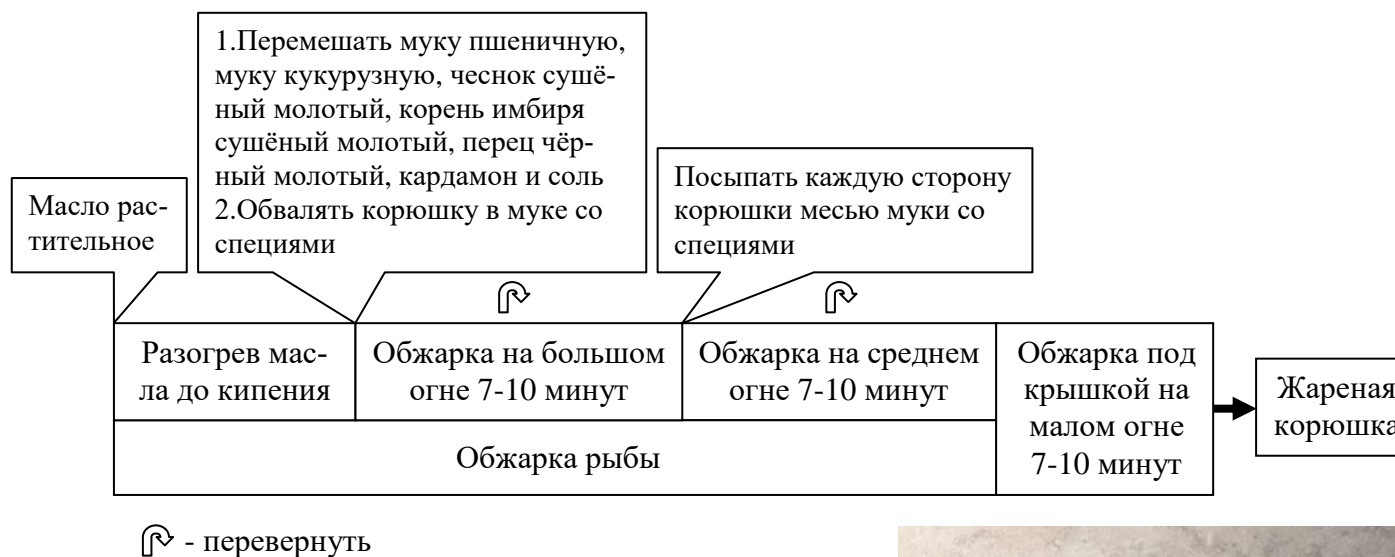


## Жареная корюшка "Прилив 2" (khurs.ru - 2020)



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



## Жареная корюшка "Прилив 2"



1. Моем корюшку



2. Отмеряем специи, пшеничную и кукурузную муку



3. Перемешиваем специи и муку



4. Берём масло растительное



5. Обваливаем корюшку в муке со специями



6. Ставим сковороду с маслом на огонь



7. Кладём слой корюшки на сковороду в кипящее масло



8. Жарим корюшку на большом огне с каждой стороны



9. Посыпаем корюшку смесью муки и специй с двух сторон



10. Обжариваем корюшку с двух сторон на среднем огне



11. Накрываем сковороду крышкой, жарим на малом огне



12. Выкладываем обжаренную корюшку на тарелку