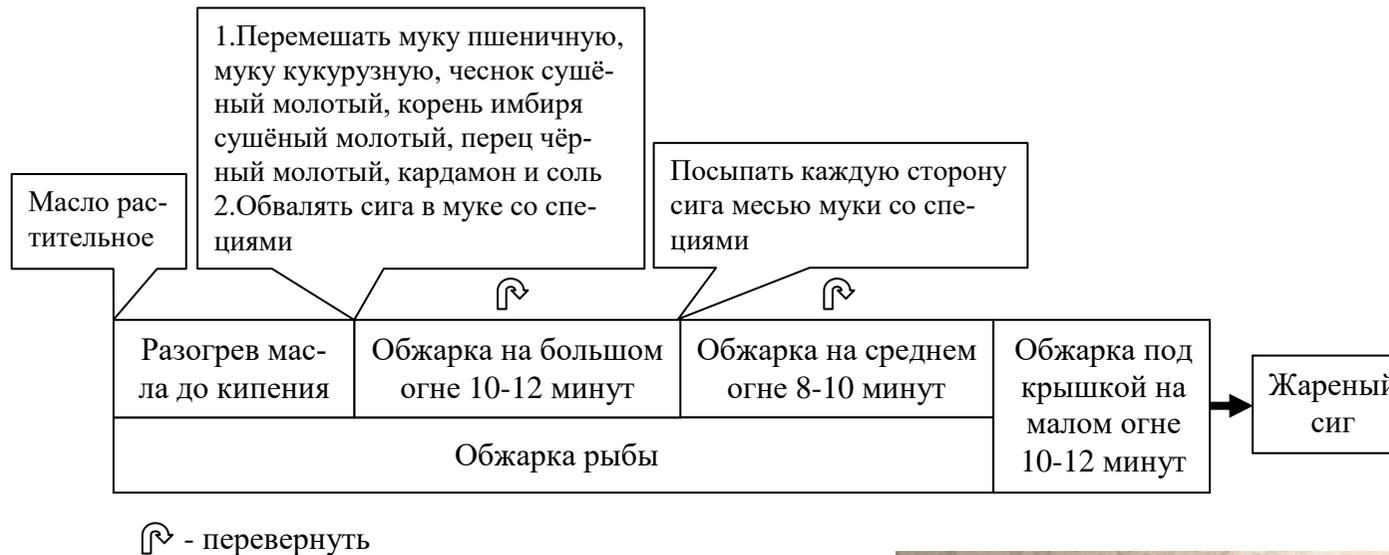


Жареный сиг "Северная река" (khurs.ru - 2020)



1. Сиг – 1,5-2 кг
2. Мука пшеничная – 2-3 ст. ложки
3. Мука кукурузная – 5-6 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



Жареный сиг "Северная река"



1. Чистим и разделяваем сига



2. Отмеряем специи, муку кукурузную и пшеничную



3. Перемешиваем специи и муку



4. Берём масло растительное



5. Обваливаем сига в муке со специями



6. Ставим сковороду с маслом на огонь



7. Кладём сига в кипящее масло, жарим на большом огне



8. Переворачиваем



9. Посыпаем сига смесью муки и специй с двух сторон



10. Обжариваем сига с двух сторон на среднем огне



11. Накрываем сковороду крышкой, жарим сига на малом огне



12. Выкладываем обжаренного сига на тарелку