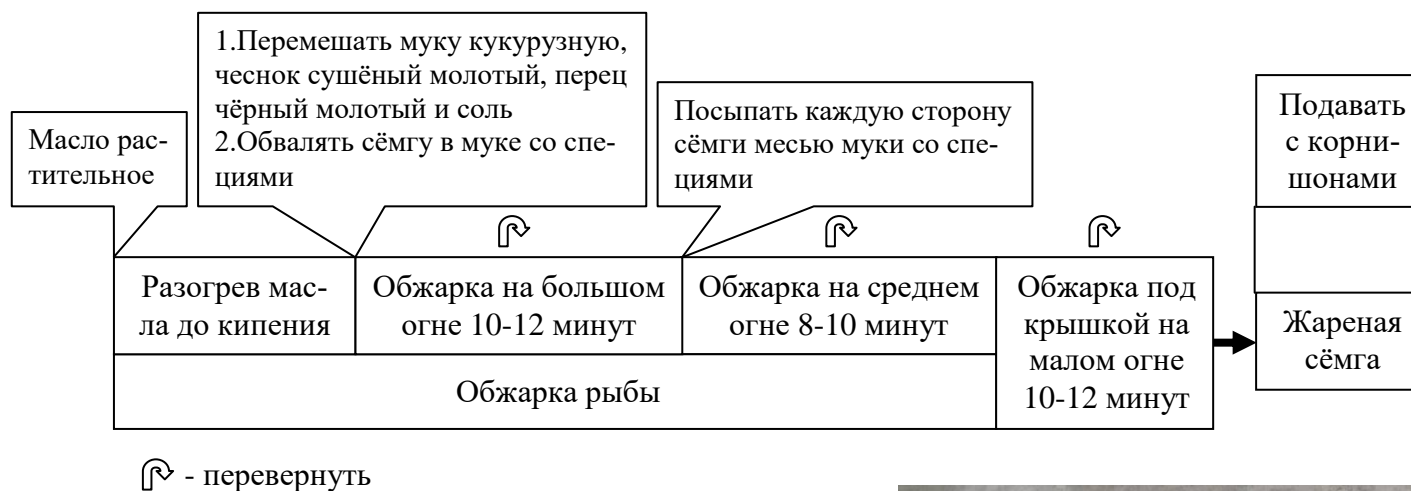


Жареная сёмга с корнишонами "Река Кица" (khurs.ru - 2020)



- 1.Сёмга –1 кг
- 2.Корнишоны – 6-8 шт. на одну порцию
- 3.Мука кукурузная – 3 ст. ложки
- 4.Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
- 5.Перец чёрный молотый – 0,2-0,25 ч. ложки
- 6.Соль – 0,4-0,5 ст. ложки
- 7.Масло растительное – 60-65 г



Жареная сёмга с корнишами "Река Кица"



1. Берём сёмгу



2. Чистим и разделяем сёмгу порционно



3. Берём муку кукурузную



4. Берём масло растительное



5. Отмеряем специи и муку кукурузную



6. Перемешиваем специи и муку



7. Берём корнишоны консервированные



8. Ставим сковороду с маслом на огонь



9. Обваливаем сёмгу в муке со специями



10. Кладём сёмгу, обваленную в муке, в сковороду



11. Обжариваем сёмгу с двух сторон на большом огне



12. Посыпаем сёмгу смесью и обжариваем на ср. огне с двух сторон

Жареная сёмга с корнионами "Река Кица"



13. Накрываем сковороду крышкой, жарим сёмгу на малом огне



14. Переворачиваем сёмгу для равномерной обжарки



15 Выкладываем обжаренную сёмгу на тарелку



16. Подаём на стол обжаренную сёмгу с корнионами