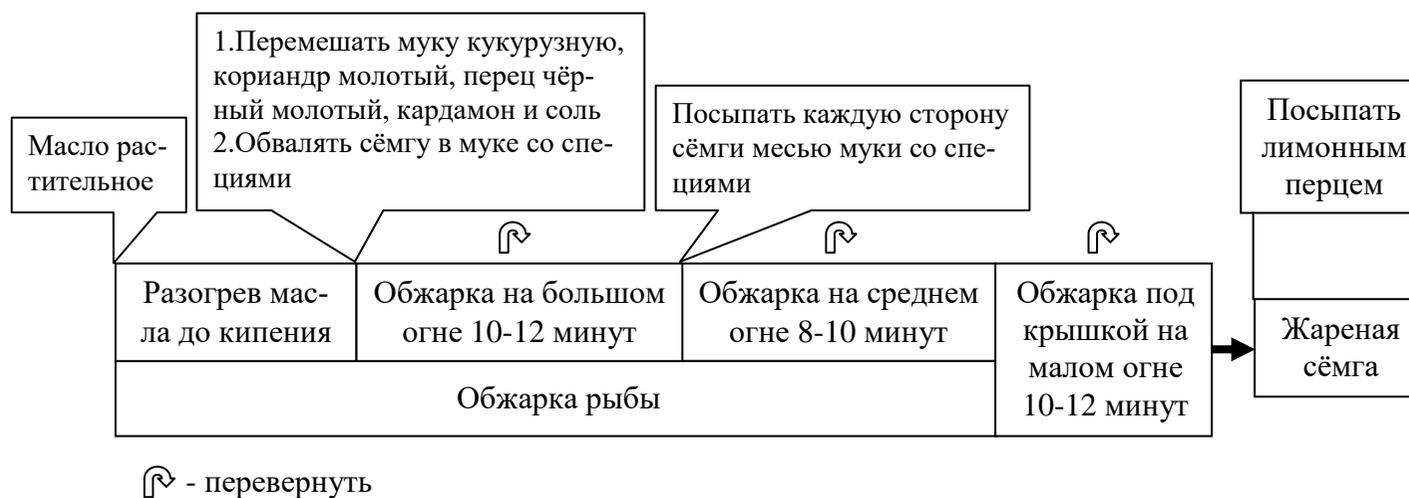


## Жареная сёмга "Кольская" (khurs.ru - 2020)



1. Сёмга – 1,3-1,5 кг
2. Мука кукурузная – 4-5 ст. ложек
3. Кориандр молотый – 0,35-0,4 ст. ложки
4. Перец чёрный молотый – 0,35-0,4 ч. ложки
5. Кардамон – 0,2-0,25 ч. ложки
6. Лимонный перец с мельницей
7. Соль – 0,4-0,5 ст. ложки
8. Масло растительное – 60-65 г



## Жареная сёмга "Кольская"



1. Берём сёмгу



2. Чистим и разделяем сёмгу порционно



3. Берём муку кукурузную



4. Отмеряем специи и муку кукурузную



5. Перемешиваем специи и муку



6. Берём лимонный перец с мельницей



7. Берём масло растительное



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 "Кольская"



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, посыпаем лимонным перцем