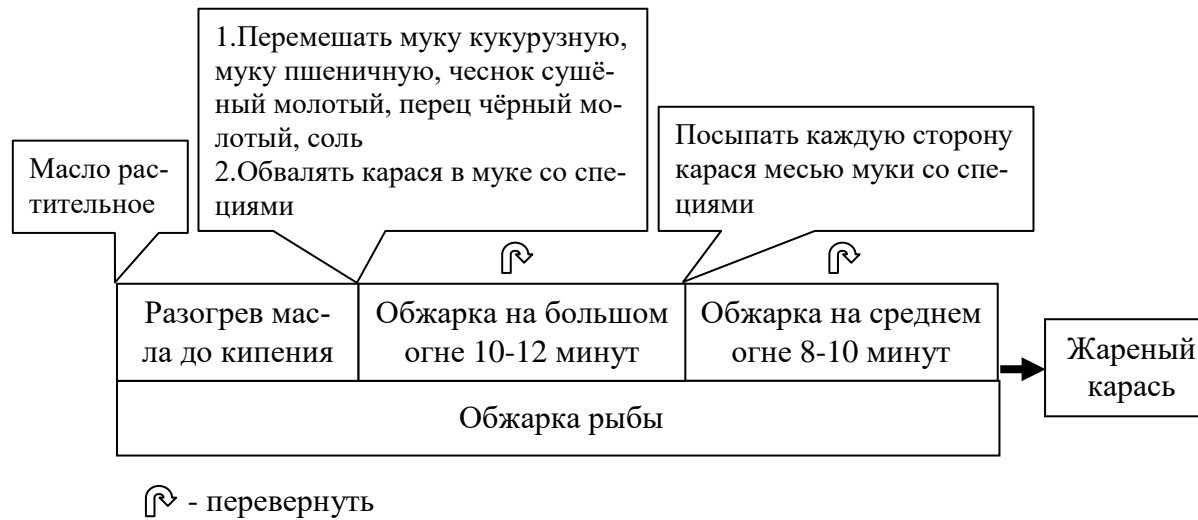


Жареный карась "Солнцевский" (khurs.ru - 2020)



1. Карась – 1,0-1,1 кг
2. Мука кукурузная – 3-4 ст. ложки
3. Мука пшеничная – 3-4 ст. ложки
4. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
5. Перец чёрный молотый – 0,35-0,4 ч. ложки
6. Соль – 0,4-0,5 ст. ложки
7. Масло растительное – 65-80 г



Жареный карась "Солнцевский"



1. Чистим и потрошим карася



2. Берём муку кукурузную



3. Берём муку пшеничную



4. Отмеряем специи, муку кукурузную и муку пшеничную



5. Перемешиваем специи и муку



6. Берём масло растительное



7. Обваливаем карася в муке со специями



8. Ставим сковороду с маслом на огонь



9. Обваливаем карася в муке со специями



10. Обжариваем карася с двух сторон на большом огне



11. Посыпаем карася смесью и обжариваем на ср. огне с двух сторон



12. Обжаренного карася выкладываем на тарелку