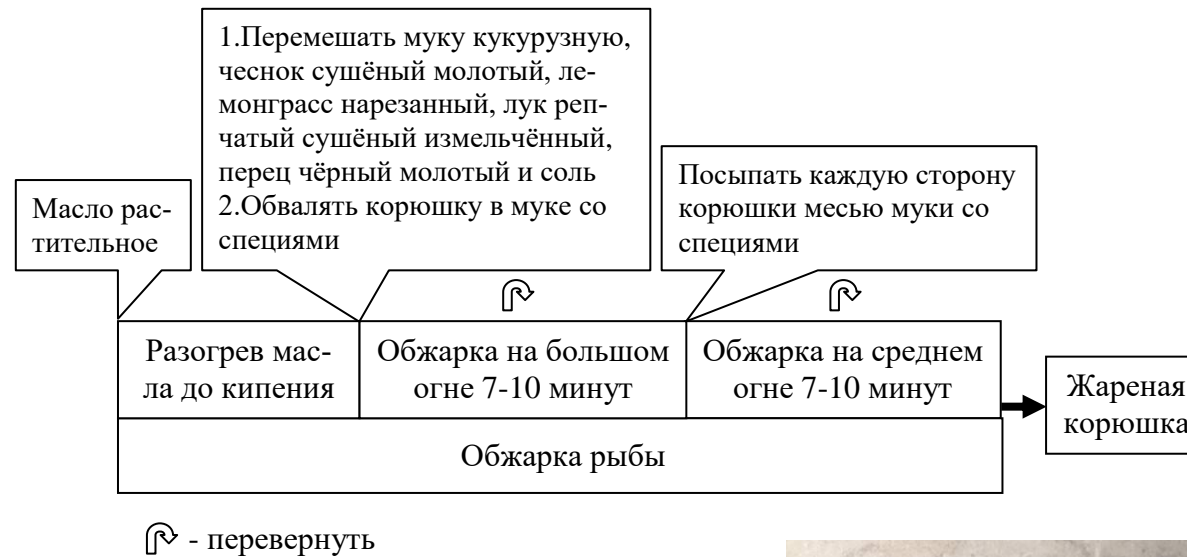


Жареная корюшка "Экспресс" (khurs.ru - 2020)



- 1.Корюшка –1,8-2 кг
- 2.Мука кукурузная – 7-8 ст. ложек
- 3.Лемонграсс нарезанный – 1 ст. ложка
- 4.Чеснок сушёный молотый – 0,75 ст. ложки
- 5.Лук репчатый сушёный измельчённый – 0,75 ст. ложки
- 6.Перец чёрный молотый – 0,25 ч. ложки
- 7.Соль – 0,75 ст. ложки
- 8.Масло растительное – 120-150 г



Жареная корюшка "Экспресс"



1. Моем корюшку



2. Берём муку кукурузную



3. Отмеряем специи и муку кукурузную



4. Перемешиваем специи и муку



5. Берём масло растительное



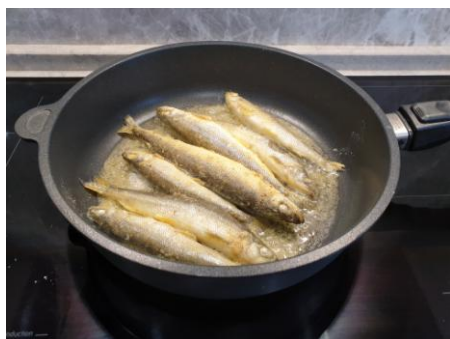
6. Ставим сковороду с маслом на огонь



7. Обваливаем корюшку в муке со специями



8. Кладём слой корюшки на сковороду в кипящее масло



9. Жарим корюшку на большом огне с каждой стороны



10. Посыпаем корюшку смесью муки и специй с двух сторон



11. Обжариваем корюшку с двух сторон на среднем огне



12. Выкладываем обжаренную корюшку на тарелку