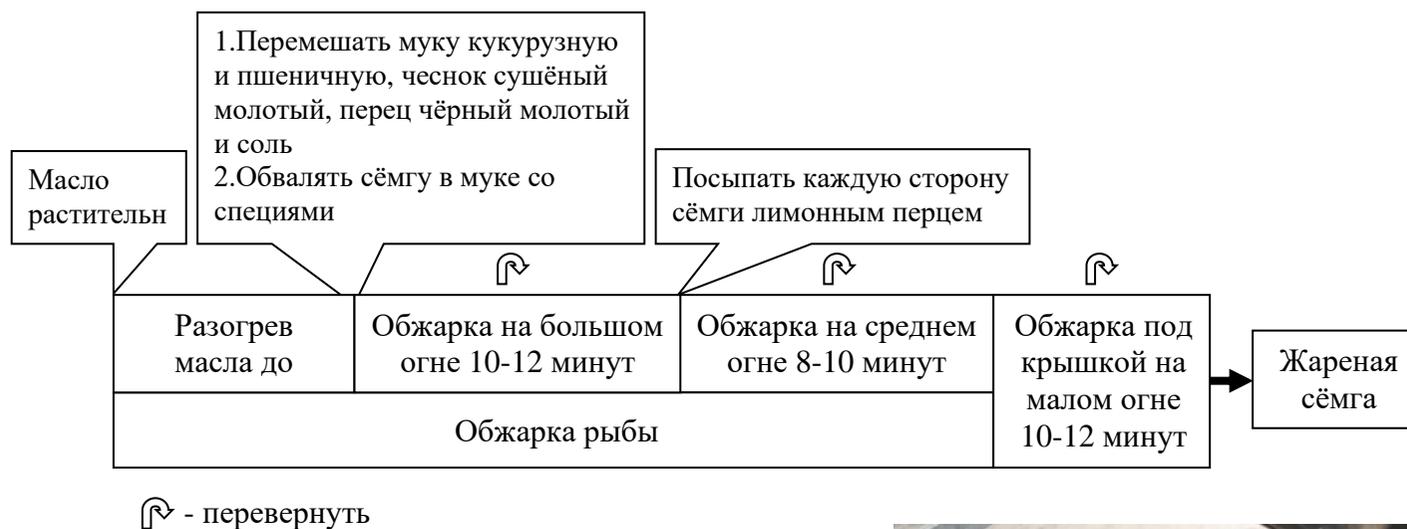


Жареная сёмга "Беломорская" (khurs.ru - 2020)



1. Сёмга – 2 кг
2. Мука пшеничная – 3 ст. ложки
3. Мука кукурузная – 5 ст. ложек
4. Хмели-сунели – 0,2-0,3 ч. ложки
5. Перец чёрный молотый – 0,2-0,3 ч. ложки
6. Соль – 0,4-0,5 ст. ложки
7. Масло растительное – 65-70 г



Жареная сёмга "Беломорская"



1. Чистим и разделяем сёмгу порционно



2. Отмеряем специи, муку кукурузную и пшеничную



3. Перемешиваем специи и муку



4. Берём лимонный перец с мельницей



5. Берём масло растительное



6. Обваливаем сёмгу в муке со специями



7. Ставим сковороду с маслом на огонь



8. Кладём сёмгу в сковороду, жарим на большом огне



9. Переворачиваем, посыпаем лимонным перцем с двух сторон



10. Переворачиваем, жарим на большом огне



11. Обжариваем сёмгу под крышкой с двух сторон на б.огне



12. Обжаренную сёмгу кладём в миску