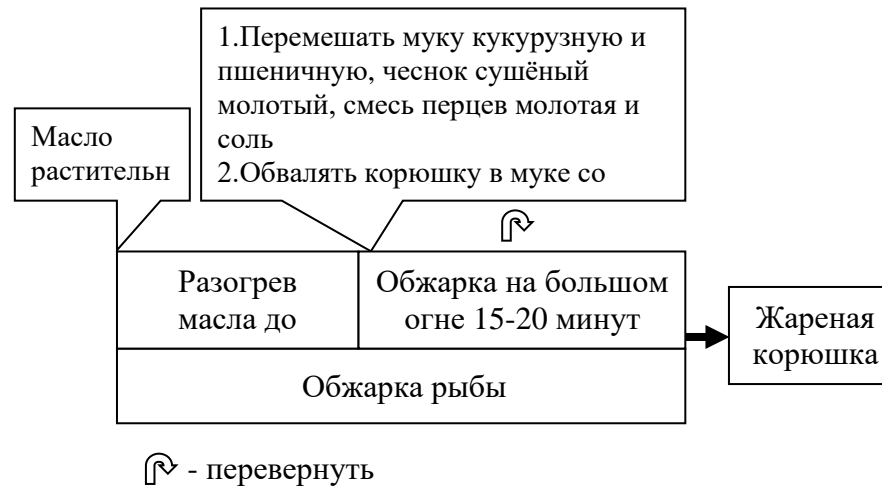


Жареная корюшка "Варзуга" (khurs.ru - 2022)



1. Корюшка – 2 кг
2. Мука пшеничная – 3 ст. ложки
3. Мука кукурузная – 3 ст. ложки
4. Чеснок сушёный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
5. Смесь перцев молотая – 0,2-0,3 ч. ложки
6. Соль – 0,4-0,5 ст. ложки
7. Масло растительное – 65-70 г



Жареная корюшка "Варзуга"



1. Ловим и моем корюшку



2. Берём специи, муку кукурузную и пшеничную



3. Отмеряем специи



4. Перемешиваем специи и муку



5. Берём масло растительное



6. Обваливаем корюшку в муке со специями



7. Ставим сковороду с маслом на огонь



8. Кладём корюшку в сковороду, жарим на большом огне



9. Переворачиваем, обжариваем с другой стороны



10. Обжаренную корюшку кладём на тарелку



11. Кладём корюшку в сковороду, жарим на большом огне



12. Обжаренную корюшку кладём на тарелку