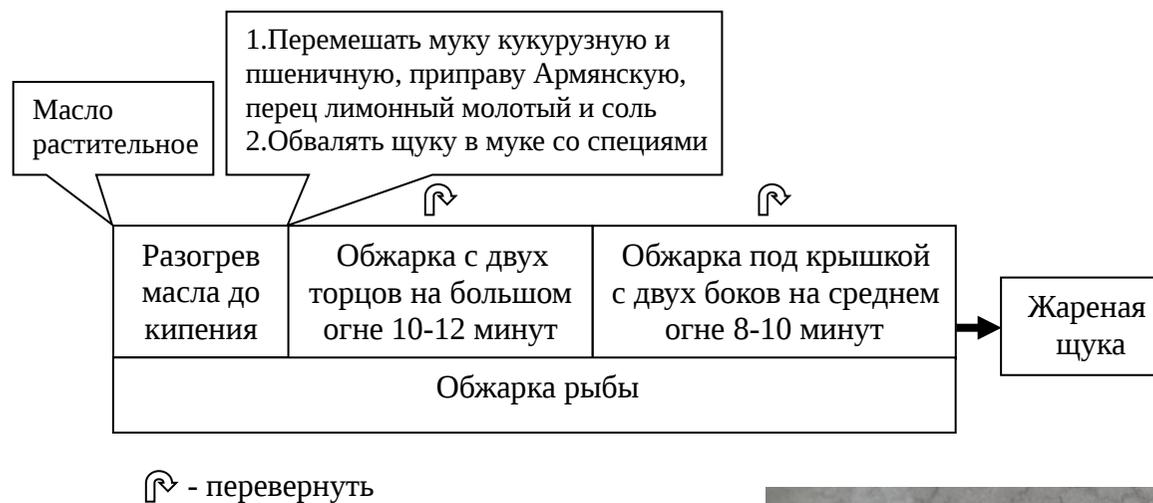


## Жареная щука "Ладожская" (khurs.ru - 2020)



- 1.Щука – 2 кг
- 2.Мука пшеничная – 2 ст. ложки
- 3.Мука кукурузная – 3 ст. ложек
- 4.Приправа Армянская – 0,2-0,3 ч. ложки
- 5.Перец лимонный молотый – 0,2-0,3 ч. ложки
- 6.Соль – 0,4-0,5 ст. ложки
- 7.Масло растительное – 65-70 г



## Жареная щука "Ладожская"



1. Чистим и разделяем щуку порционно



2. Отмеряем специи, муку кукурузную и пшеничную



3. Перемешиваем специи и муку



4. Берём масло растительное



5. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



6. Обваливаем щуку в муке со специями



7. Кладём щуку на сковороду, жарим на большом огне с торцов



8. Кладём щуку на первый бок в сковороду



9. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



10. Кладём щуку на второй бок в сковороду



11. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



12. Подаём на стол