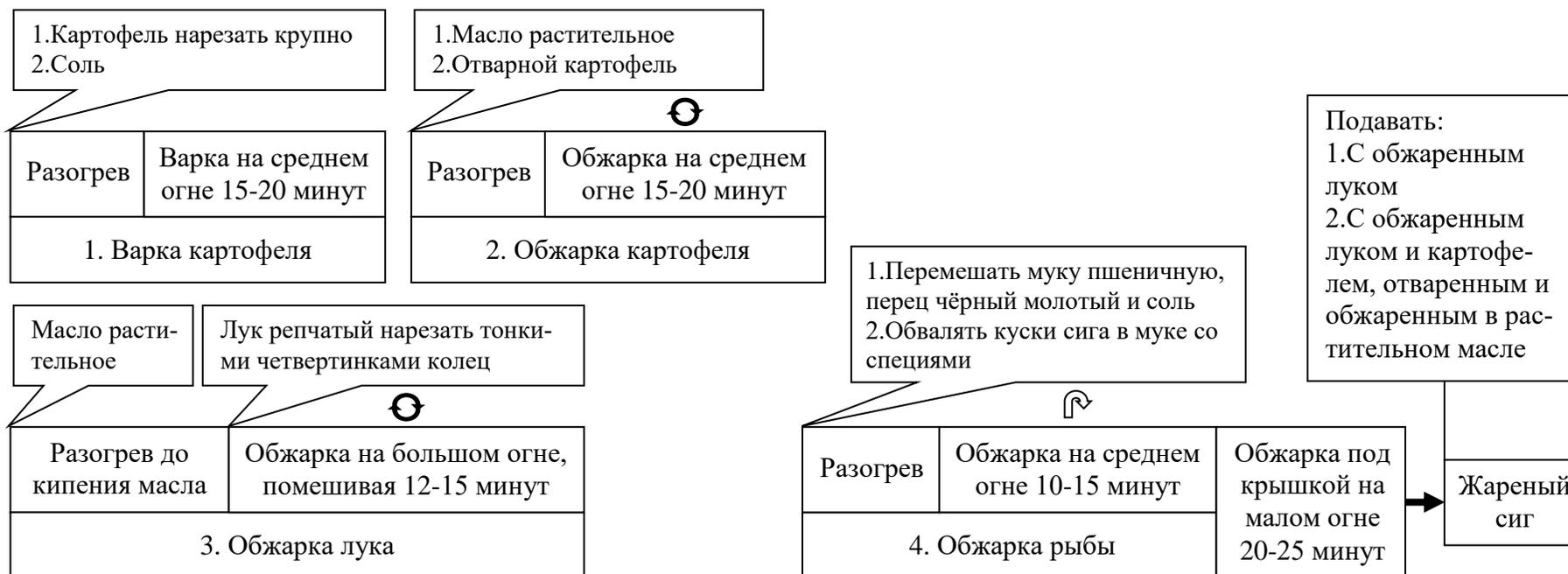


Жареный сиг "Кузоменьский" (khurs.ru - 2019)



⊕ - перемешать, ↺ - перевернуть

1. Сиг – 1,5-2 кг
2. Мука пшеничная – 6-8 ст. ложек
3. Перец чёрный молотый – 0,25 ч. ложки
4. Соль для жарки сига – 0,75 ст. ложки
5. Лук репчатый – 3-4 шт.
6. Картофель отварной и обжаренный в растительном масле – 1,5-2 кг
7. Соль для варки картофеля – 0,75 ст. ложки
8. Масло растительное – 150-170 г
9. Вода – 2-2,5 л



Жареный сиг "Кузоменьский"



1. Чистим и потрошим сига



2. Разделяем сига на порции



3. Берём муку пшеничную, перец чёрный молотый и соль



4. Перемешиваем специи и муку



5. Берём масло растительное



6. Ставим сковороду на огонь



7. Наливаем масло растительное в сковороду



8. Тщательно обваливаем каждый кусок рыбы в муке со специями



9. Кладём сига в кипящее масло и жарим на среднем огне



10. Переворачиваем сига и жарим на среднем огне



11. Накрываем сковороду крышкой и жарим на малом огне



12. Выкладываем обжаренного сига в миску

Жареный сиг "Кузоменьский"



13. Для красивой корочки повторно обваливаем в муке и обжариваем



14. Выкладываем обжаренного сига в миску



15. Сиг готов, можно подавать к столу, добавляем лук и картофель



16. Берём лук репчатый



17. Чистим лук репчатый



18. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



19. Ставим сковороду на огонь



20. Наливаем масло растительное в сковороду



21. Кладём лук репчатый в сковороду



22. Постоянно помешивая, обжариваем лук на большом огне



23. Подаём сига, обильно посыпанного обжаренным луком



24. К сигу добавляем отварной и обжаренный картофель с луком