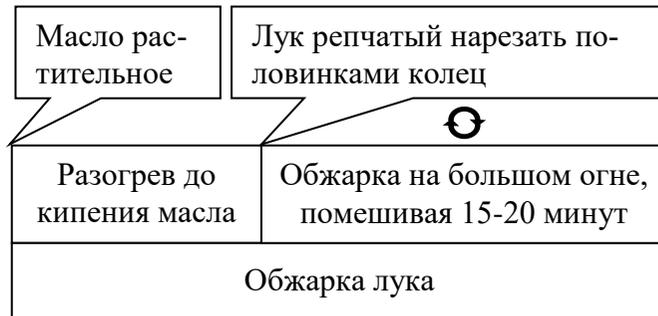
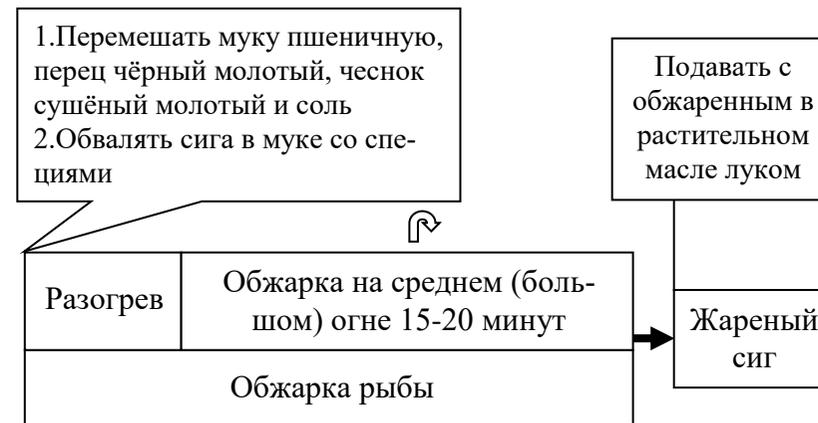


Жареный сиг "Кольский" (khurs.ru – 2019)



☉ - перемешать, ↺ - перевернуть



1. Сиг – 2-2,3 кг
2. Мука пшеничная – 8-10 ст. ложек
3. Перец чёрный молотый – 0,5 ч. ложки
4. Соль – 1 ст. ложка
5. Лук репчатый – 4-5 шт.
6. Масло растительное – 170-180 г



Сиг жареный "Кольский"



1. Чистим и потрошим сига



2. Берём муку пшеничную, перец чёрный и чеснок молотые, соль



3. Перемешиваем специи и муку



4. Берём масло растительное



5. Чистим и режем лук репчатый половинками колец



6. Обжариваем лук в растительном масле на большом огне



7. Наливаем масло растительное в сковороду



8. Тщательно обваливаем сига в муке со специями



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



10. Переворачиваем сига и жарим на среднем (большом) огне



11. Обжаренного сига выкладываем на тарелку



12. Обильно посыпаем сига обжаренным луком