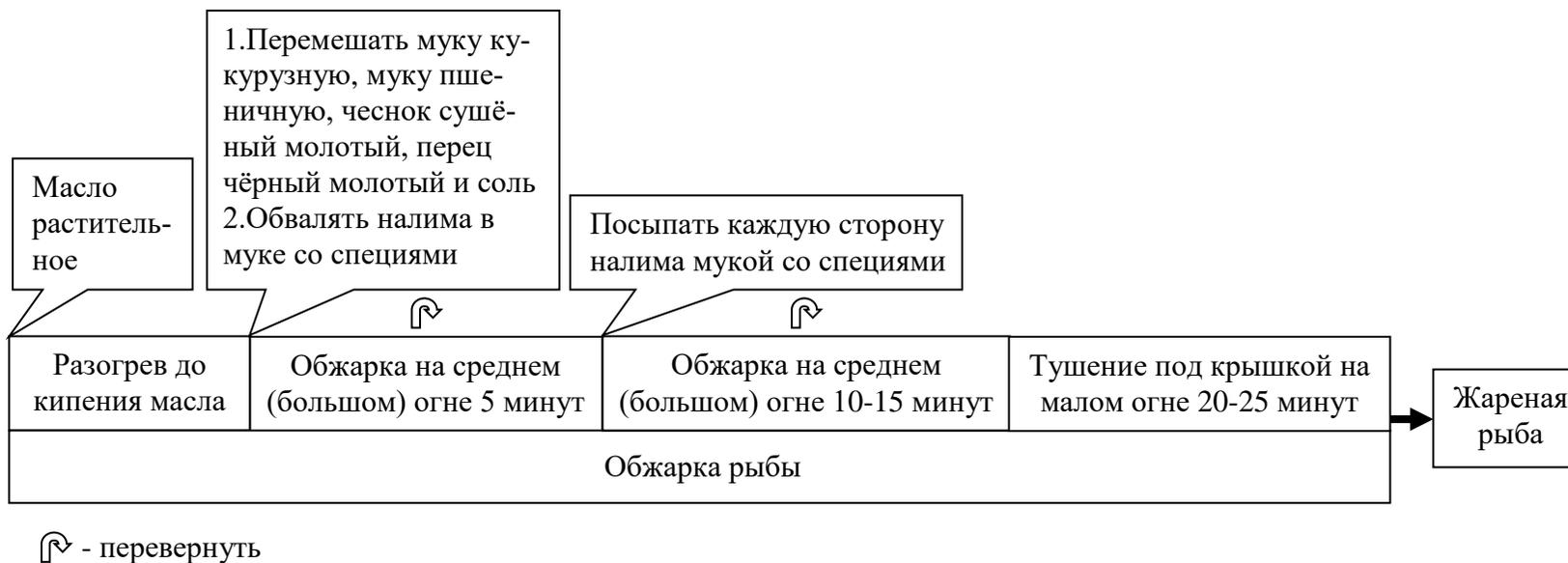


Жареный налим "Речной деликатес" (khurs.ru – 2019)



1. Налим – 2 кг
2. Мука кукурузная – 3-4 ст. ложки
3. Мука пшеничная – 3-4 ст. ложки
4. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
5. Перец чёрный молотый – 0,5 ч. ложки
6. Соль – 1 ст. ложка
7. Масло растительное – 170-180 г



Жареный налим "Речной деликатес"



1. Берём порционного налима



2. Берём муку кукурузную, муку пшеничную и специи



3. Перемешиваем специи и муку



4. Берём масло растительное



5. Тщательно обваливаем налима в муке со специями



6. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



7. Кладём налима в кипящее масло и жарим на среднем (большом) огне



8. Переворачиваем налима, посыпаем мукой со специями, жарим



9. Переворачиваем рыбу, посыпаем мукой со специями, жарим



10. Переворачиваем рыбу, посыпаем мукой со специями, жарим



11. Рыбу жарим на среднем огне до образования хрустящей корочки



12. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне, переворач.