Kunena - Рыбачок русская рыбалка в Германии. Сгенерирована: 15 December, 2025, 19:57

Жареная рыба Послан anlo - 18.03.2011 21:20
800 г рыбы
2 луковицы
100 г муки
соль, черный перец
растительное масло
Рыбу чистим, моем, отрезаем плавники, нарезаем кусочками
Муку смешиваем с солью и перцем по вкусу
Кусочки рыбы обваливаем в муке и обжариваем в хорошо разогретом масле с двух сторон до готовности
Отдельно до золотистой корочки обжариваем лук, порезанный кольцами
Подаем рыбу с картофельным пюре и жареным луком
Re: Жареная рыба Послан Владимир - 21.03.2011 22:23

Я рыбу всегда после того как нарежу мариную с таматной пастой и saure sahne, обваляю в этом маринаде, отлежится минут 30, потом жарю обваляв в муке.

Кипепа - Рыбачок русская рыбалка в Германии. Сгенерирована: 15 December, 2025, 19:57 Re: Жареная рыба Послан Вагізза - 17.08.2019 19:45 Люблю готовить рыбу в кляре, шикарный рецепт нашла здесь www.svoimirykami.club/gotovim-bist ro/uzhin/ryba-v-klyare.html