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.

==========

Re: Жареная рыба

Послан Barissa - 17.08.2019 19:45

_____

Люблю готовить рыбу в кляре, шикарный рецепт нашла здесь www.svoimirykami.club/gotovim-bistro/uzhin/ryba-v-klyare.html

==========