



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Жареная сардина

Palamut Tava



2 сардины
0.5 стакана муки
1.5 чайн. л. соли
Для жарения:
1 стакан подсл. масла

- # Рыбу почистить, помыть, промокнуть излишки воды бумажным полотенцем. Разрезать на 4 части, вдоль и поперек.
- # Все куски сначала посолить, затем обвалить в муке.
- # В хорошо разогретом масле обжарить куски сардины с двух сторон.
- # Подавать, украсив порезанным луком, лимоном и листьями петрушки.

После мытья, рыбу хорошо просушить, во избежании стреляния масла.