

Рыба в картофельном кляре

Ингредиенты

- рыбное филе - 500 г,
- яйца - 2 шт.,
- мука - 2 ст. ложки + для обваливания рыбы,
- картофель - 2-3 шт.,
- лимон - 1 шт.,
- соль - по вкусу,
- масло растительное для жарки.

Приготовление

1. Лимон помыть, разрезать, выжать сок.
2. Рыбное филе разморозить, обсушить, нарезать порционными кусочками, переложить в миску, сбрызнуть лимонным соком, посолить и оставить на 10 минут.
3. Яйца разбить в отдельную миску, немного посолить, взбить до однородности.
4. Добавить просеянную муку и снова взбить так, чтобы не было комков.
5. Картофель помыть, очистить, снова помыть, натереть на средней тёрке, слегка отжать от сока и выложить на плоскую тарелку.
6. Сковороду разогреть, влить растительное масло.
7. Кусочки рыбы обвалять в муке, затем обмакнуть в кляр.
8. После этого обвалять рыбу со всех сторон в тёртом картофеле и обжарить на масле с обеих сторон до золотистой корочки без крышки.
9. Затем огонь убавить до минимума, накрыть сковороду крышкой и потомить рыбу около 5 минут до готовности.
10. Если хотите получить максимально хрустящую корочку, последний шаг можно пропустить.

