АЗБУКА ВЕРЫ



Салака по-эстонски

Салака по-эстонски – материал раздела «Азбука рецептов» православного портала «Азбука веры».

Оригинал и другие материалы: azbyka.ru/recept/salaka-po-jestonski

«Азбука веры» – некоммерческий просветительский проект, все материалы которого доступны бесплатно. Поддержать портал: azbyka.ru/kak-pomoch

Салака по-эстонски

Ингредиенты

- салака -1 кг,
- соль,
- мука,
- растительное масло

Приготовление

1. У рыбки отщипнуть голову и одним движением вынуть хребет и внутренности. Тушку промыть по необходимости.
2. Посолить, обвалять в муке и обжарить на масле пластом сначала с внутренней стороны тушки, а потом со стороны шкурки.
3. Рыбка должна быть в виде блинчика, плоская. Таким образом обжарить всю рыбу.
4. Подавать с картошкой.



Спасибо, что читаете вместе с «Азбукой веры».

Другие материалы раздела – azbyka.ru/recept

Поддержать портал – azbyka.ru/kak-pomoch