

Śledzie smażone



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	4-6 łyżek
sól	1,5 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
olej	do smażenia:
śledzie	12 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kupiłam świeże śledzie - takie wypatroszone tuszki, bez głów, ale z kręgosłupami i ogonkiem. Oplukałam je i osuszyłam. Każdą kładłam na deseczce brzuszkiem do dołu i naciskałam wzdłuż kręgosłupa na całej jego długości - po takiej operacji łatwiej ten kręgosłup usunąć razem z większością ości. Usunęłam kręgosłupy, ale nie odrywałam ogonków. Mąkę wymieszałam z papryką i solą. W mieszance obtoczyłam tuszki z obu stron i kładłam je płasko na bardzo mocno rozgrzany olej. Są gotowe gdy tylko się zrumienią z obu stron!