

Śledzie smażone



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	1-2 szt
mąka	do panierowania
sól	
sok z cytryny	do smaku
olej do smażenia	
śledzie	6-9 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie natrzeć solą, pieprzem i ziołami, skropić sokiem z cytryny. Obtoczyć je w mące a następnie panierować w rozmaconym jajku i tartym bułce i smażyć na oleju z obu stron na złoty kolor. Podawać tak jak każdą smażoną rybę. Przed przyprawieniem tuszki śledziowej można wyfiletować (ja właśnie tak zrobiłam). Składniki podałam na 3 porcje. Śledź ma swój specyficzny aromat który jest wyczuwalny nawet po usmażeniu ale miłośnikom tej ryby nie powinno to przeszkadzać.