

Malé mořské rybky smažené

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej

sůl

mouka hladká

1 kg ryby mořské

Postup

Rybičky(girice, kanici aj.) zbavíme šupin, vyvrhneme je a odřízneme hlavu, propláchneme a osušíme. Asi 0,5 hodiny před smažením je osolíme, pak přebytečnou sůl otřepeme, ryby lehce obalíme v mouce a smažíme po obou stranách na horkém oleji. Podáváme s bramborovým salátem. Úplně malé rybky (5-7cm) se zpravidla ani nekuchají, ani se jim neodřízne hlava, ale smaží se a jedí celé.

Poznámka

Chutné mořské rybičky