

13 Οκτωβρίου 2016

Γαύρος τηγανητός με μυρωδικά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Photo credit: G. Drakopoulos

Συστατικά

- 1 κιλό γαύρος
- 150 γρ. αλεύρι
- 100 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 2 κ.γ αλάτι
- 1/2 κ.γ πιπέρι
- 1 κ.γ. κύμινο, 1 κ.γ. σκόρδο σκόνη, 1 κ.γ. παπρικα γλυκιά προαιρετικά
- ελαιόλαδο για τηγάνισμα

15 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares [5606bf075942176c08f602bcfd9fb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740](#)

6

Μερίδα/ες

Difficulty [ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6](#)

1

Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

Ένα τηγανητό ψαράκι δεν χρειάζεται να είναι απλό...

- Ξεπλένουμε καλά τον γάυρο σε νερό. Στη συνέχεια τον σταγγίζουμε και τον αφήνουμε στην ακρη.
- Ανακατεύουμε τα υλικά για το αλεύρωμα σε ένα μπόλ και βουτάμε εκεί τα ψάρια, έτσι ώστε να παναριστούν πολύ καλά.
- Ρίχνουμε σε ένα βαθύ τηγάνι αρκετό ελαιόλαδο και το ζεσταίνουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Τηγανίζουμε τα ψάρια μέχρι να χρυσαφίσουν και τα στραγγίζουμε σε απορροφυτικό χαρτί.

Πηγή: akispetretzikis.com