

Γαύρος τηγανητός με μυρωδικά

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



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. πάπρικα γλυκιά (προαιρετικά)
ελαιόλαδο για τηγάνισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ένα τηγανητό ψαράκι δεν χρειάζεται να είναι απλό...

Ξεπλένουμε καλά τον γαύρο σε νερό. Στη συνέχεια τον σταγγίζουμε και τον αφήνουμε στην άκρη.

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 απορροφητικό χαρτί.

Πηγή: akispetretzikis.com