



БИТОЧКИ ИЗ ТЮЛЕЧКИ

Никогда не могу пройти мимо рыбных рядов на Привозе! А в рыбных рядах хочется купить все! И рачки, и таранечку с икрой, и селедочку малосольную и конечно же свежую тюлечку или сарделечку!

Полкило малосольной сардельки, полкило свежей тюльки! Малосольную едим, положив на черный хлебушек, а из свеженькой жарим биточки...

... И как люди живут без этого лакомства?!?!?



Понадобится:

- тюлька свежая (не соленая) - 500 граммов
- яйца - 2 штуки
- мука - примерно 4 столовые ложки
- укропчик - пучок
- масло растительное для жарки
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

Процесс чистки тюльки кому-то может показаться утомительным. Но тут главное, как подойти к этому вопросу... Если привлечь к этому процессу подругу, с которой давно не виделся, обзавестись бокальчиком ледяного белого вина... то процесс пойдет очень быстро и полкило тюльки может оказаться недостаточным!

Итак, почисти тюльку, удаляя кишки, голову и хребет. Промой под проточной водой и обсуши.



Смешай тюлечку с яйцом, мукой, нарезанным укропом, посоли и поперчи. Смесь не должна получится слишком жидкой. Обжаривай на хорошо разогретой сковороде на растительном масле до золотистого цвета!

