



Смажений оселедець під цибулевим соусом

Засмажений на сковорідці оселедець під густим і надзвичайно смачним соусом

Кількість порцій: 1-2 Час на підготовку: 20 хвилин Час готування: 10 хвилин

- 8 оселедців середньої величини
- 2 яйця
- хлібні крихти
- 4 ст. л. борошна
- 3 цибулини, дрібно посіченої
- молоко
- сіль за смаком
- цукор за смаком
- масло



Щоб приготувати оселедці

- 1 Промийте оселедці та вийміть із них кістки.
- 2 Обваляйте оселедці у 2 ст. л. борошна, збитих яйцях та хлібних крихтах.
- 3 Підсмажте у невеличкій кількості олії / масла на середній сковорідці або у сотейнику.
- 4 Подавайте із цибулевим соусом і вареною картоплею.

Щоб приготувати цибулевий соус

- 1 Розтопіть у каструлі 2 ст. л. масла на МАЛОМУ вогні.
- 2 Всипте туди і розмішайте 2 ст. л. борошна, додайте трохи молока, постійно помішуючи, аби суміш залишалась однорідною. Готуйте, доки вона не загусне.
- 3 Додайте цибулю і доведіть до кипіння.
- 4 Посоліть і поперчіть.



Посудина для змішування



Великий сотейник з кришкою діаметром 24 см



Сковорідка, що не допускає пригорання, діаметром 30 см з кришкою



1-літрова каструля з кришкою діаметром 15 см