

# Селёдка, жареная по-английски

*4 потрошенных селедки, 1 чашка молока, 8 ст. ложек овсяной муки, 1 чайная ложки соли, 1/2 чайной ложки черного перца, 5 ст. ложек кулинарного жира для жаренья.*

**На горчичный соус:** *3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1/4 л молока, 1 ст. ложка умеренно острой горчицы, 1 чайная ложка лимонного сока, дважды на кончике ножа соли, на кончике ножа черного перца, щепотка сахарной пудры.*

Для соуса растопить масло, насыпать муку и развести ее, помешивая, до образования гладкой массы. При непрерывном помешивании подлить молоко и на медленном огне 5 минут проварить. Добавить горчицу, лимонный сок, соль, перец и сахарную пудру, размешать и прокипятить. Снять соус с огня и поставить в теплое место.

Сельди по очереди обмакнуть в молоко, обвалить в овсяной муке, посыпать солью и перцем.

В сковороде большого диаметра растопить масло, кулинарный жир и в течение 5 минут подрумянить на нем селедки с обеих сторон. Положить на подогретое блюдо. Горчичный соус подавать отдельно.