

Скумбрия «Праздничный вкус»



1 кг скумбрии, 100 г голландского сыра, 4 ломтика вареной ветчины, 2 яйца, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. ложки муки.

Разделить скумбрию на филе без костей с кожей, посолить, нарезать по 2 кусочка на порцию, уложить между ними по пластику ветчины и сыра, скрепить всё деревянной шпажкой.

Запанировать рыбу в муке, смочить во взбитом яйце, затем обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле.

Шпажки удалить. Подать рыбу с картофельным пюре и зеленью.