



Cepti mazie asari

Kraukšīga uzskoda pie baltajiem vīniem



4

45-60 MIN

Nepieciešams:

1.2 kg asaru (vēlams lielāka izmēra)
100ml kviešu miltu
200g kefira
Sauja dilļu
1 tējkarote cukura
1 ēdamkarote citronu sulas
200g svaigu salātu
Mazliet sviesta cepšanai

Pagatavošana

1. Ar zivju šķērēm nogrieziet asariem muguras daļu ar spurām. Gar malu ar nazi mazliet iegrieziet zivs ādu tā, lai pirkstus var palikt zem tās.
2. Nogrieziet galvas daļu. Iegrieziet ādu aiz krūšu un vēdera spurām. Apgrieziet zivi otrādi un iegrieziet tāpat otrā pusē
3. Ievietojiet īkšķi un rādītājpirkstu zem ādas un, maigi velkot, noņemiet asarim ādu. Centieties zivi nesaspiest, lai neizšķīstu iekšas. Pārgrieziet zivs mugurkaulu ar šķērēm un novelciet ādu no zivs gaļīgās daļas. Pārgrieziet nodīrāto asari un izņemiet iekšas un žaunas.
4. Tādā veidā notīriet visus asarus un panējiet tos kviešu miltos. Apcepiet sviestā, līdz tie kļūst zeltaini brūni. Beigās pievienojiet sakapātas dilles un citronu sulu.
5. Servējiet ar svaigiem salātiem un kefira mērci.