

6 Αυγούστου 2019

Γαύρος τηγανητός με μυρωδικά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

1 κιλό γαύρος

150 γρ. αλεύρι

100 γρ. σιμιγδάλι ψιλό

2 κ.γ αλάτι

1/2 κ.γ πιπέρι

1 κ.γ. κύμινο, 1 κ.γ. σκόρδο σκόνη, 1 κ.γ. παπρικα γλυκιά προαιρετικά
ελαιόλαδο για τηγάνισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ένα τηγανητό ψαράκι δεν χρειάζεται να είναι απλό...

Ξεπλένουμε καλά τον γάυρο σε νερό. Στη συνέχεια τον σταγγίζουμε και τον αφήνουμε στην ακρη.

Ανακατεύουμε τα υλικά για το αλεύρωμα σε ένα μπόλ και βουτάμε εκεί τα ψάρια, έτσι ώστε να παναριστούν πολύ καλά.

Ρίχνουμε σε ένα βαθύ τηγάνι αρκετό ελαιόλαδο και το ζεσταίνουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Τηγανίζουμε τα ψάρια μέχρι να χρυσαφίσουν και τα στραγγίζουμε σε απορροφυτικό χαρτί.

Πηγή: akispetretzikis.com