



# Сумел поймать — сумей и приготовить



## КАМБАЛА В КУНЖУТЕ ПОД ИМБИРНЫМ СОУСОМ

**Продукты:**

- 2 филе камбалы
- 1 ст. л. крахмала
- 60 г. кунжутных семечек
- 1 яйцо
- Перец, соль
- Растительное масло

**Для соуса:**

- Пучок петрушки
- Зеленый лук
- 2 ч. л. лимонного сока
- Корень имбиря
- Кусочек острого перца
- 2 ст. л. оливкового масла
- 3 ч. л. соевого соуса
- Сахар, соль

Время приготовления: 15 минут

Количество порций: 2

**СНАЧАЛА ГОТОВИМ СОУС**

Мелко режем все ингредиенты для соуса и перекладываем их в блендер, добавляем все жидкие ингредиенты к соусу и перемалываем все в блендере до кремообразного пюре.

Пробуем соус и приправляем его сахаром и солью по вашему вкусу.

**ГОТОВИМ РЫБУ**

Филе моем, обсушиваем. Приправляем совсем немного солью и перцем.

Готовим три плоских тарелки: с крахмалом, с кунжутными семечками и с яйцом. Поочередно каждое филе обваливаем в крахмале, яйце и кунжутных семечках.

Важно, чтобы и кунжут, и крахмал по тарелкам были распределены равномерно и покрыли филе плотно и равномерно.

Жарим филе в разогретом растительном масле на среднем огне по 2 минуты с каждой стороны.

Вынимаем и сразу подаем на стол, украсив соусом.