



# Сумел поймать — сумеи 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.