Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Жареное филе форели

https://open-cook.ru/recipes/zharenoe-file-foreli

Комментарии: 21

HASE # 09:48 3.01.2013

Попробовал приготовить. Получилось безумно вкусно. Самый лучший рецепт жаренной рыбы, который я когда либо пробовал. Спасибо.

Лариса # 11:20 3.09.2013

Взала на заметку рецепт соуса.
Рыбу раньше так готовила но вот соус(ням ням) обязательно поробую.

Анна # 15:46 8.11.2013

Очень хороший рецептик!Просто и быстро! Превосходнона вкус!
Спасибо.

Сил # 17:59 15.04.2014

Очень вкусно! Очень быстро! Запомню на всю жизнь. Спасибо)

Ник # 11:56 5.07.2014

Спасибо большое за вкусный рецепт, который не отнимает много времени.

ольга # 07:48 13.01.2015

Здравствуйте! А в муке обваливать надо?

> **Анна Нечаева** # 07:53 13.01.2015
>
> Здравствуйте)) В муке обваливать не нужно)

Ольга # 00:37 15.01.2015

Скажите пожалуйста, этот рецепт подойдет для цельной форели?

> **Анна Нечаева** # 06:47 15.01.2015
>
> Ольга, думаю, что нет. Даже если рыба небольшая, то жарить ее нужно на растительном, сливочное просто начнет гореть задолго до того, как рыба прожарится. И времени уйдет больше. Но попробовать можно, просто у меня не было причин жарить целую форель.

людмила # 10:35 22.05.2015

Здравствуйте, а если полить сверху сырным соусом?)

> **Анна Нечаева** # 10:55 22.05.2015
>
> Здравствуйте! Я думаю, что должно получится хорошо) Если вы любите красную рыбу с сырным соусом, то нет препятствий этому)
>
> > **людмила** # 13:44 22.05.2015
> >
> > А можно горбушу использовать или другую рыбу?)
> >
> > > **Анна Нечаева** # 12:32 27.05.2015
> > >
> > > Горбушу можно. Лосось. Белую тоже можно

Рита П. # 07:03 1.06.2015

Спасибо большое за рецепт. Мне очень понравился соус!

Elena # 19:23 24.09.2015

вкусно получилось, муж похвалил.

Alina # 15:29 31.01.2017

Поспешила приготовить рыбку,но у меня была белая форель. И чесночка в холодильнике не оказалось :(, заменила луком . Но все получилось обалденно!

Кристи # 16:43 7.02.2017

Добрый вечер! Хочу попробовать Ваш рецепт, раньше только запекала) а на каком огне стоит жарить?

> **Анна Нечаева** # 17:34 7.02.2017
>
> Добрый!
> Лучше делать это на среднем огне, чтобы масло не выгорело и рыба равномерно прожарилась :)

Виктория # 10:35 20.02.2020

Просто офигенно!!! Шикарная рыба получилась! Спасибо!!!

Анна # 14:21 17.10.2021

А почему снимаете кожу? Просто не любите? А с ней дольше жарить?

Юлия # 12:23 29.02.2024

Очень вкусно было. До этого готовила только в духовке,но теперь только так, спасибо ❤️