

Pržene, frigane papline

Recept za download

U dubokom ulju možete osim paplina na ovaj način pržiti i gavune, girice, incune ili manje sardele. Na ovaj način pečena riba ne bude masna te je odličan doručak ili posno jelo pred Uskrs ili Božić.

Za dvoje ljudi, predjelo

- 350 g papaline, gavuni, incuni ili skroz sitne sardele
- glatko brašno
- kukuruzno brašno
- ulje ili masnoća za prženje



Pri kupovini obratite pažnju da riba ne stoji u vodi nego na ledu, te da nemaju nikakav loš miris.



Papaline, gavune, incune ili sitne sardele možete pržiti i neočišćene, za one koji to ne vole par savijeta.

Papaline, gavune, incune ili sitne sardele primite jednom rukom iza glave u predjelu škrga, okrenite glavu i lagano izvucite utrobu.

Sve radite sa što manje pritiska, nakon par komada dobit ćete rutinu i daljnje čišćenje ide bez problema.

Samo skroz sviježe papaline se mogu ovako čistiti, već smrznute pa potom odmrznute su pre mekane i pri čišćenju pucaju. Na ovaj način najlakše možete utvrditi da li vam na ribarnici prodaju potpuno sviježu papalinu.

Šta se ljuski tiče nema ih ili su toliko sitne da ih nije potrebno odstranjivati.

Papaline, gavune, incune ili sitne sardele isperite i procjedite.

Osušite ih u krpi, ne koristite papirnate ubruse jer se tako zaljepe na ribu da ih više ne možete odstraniti.

Suhe papaline uvaljajte u glatko brašno. Ja volim papaline uvaljati u kukuruzno brašno, probajte ispalti se.



Ugrijte masnoću ili ulje, najbolju temperaturu ćete dobiti tako da umoćite paplinu kratko u ulje i ako ulje samo lagano zapjeni temperatura je u redu.

Počne li se jako pjeniti i prskati ulje je pre vruće, bez ikakve reakcije je pre hladno.

Papaline otresite od suvišnog brašna te ih po mogućnosti svaku posebno ubacite u ulje. Ako ih ubacujete šakom postoji mogućnost da se međusobno sljepe.

Čim ste ih stavili u ulje promješajte, tako se sigurno neće sljepiti.

Papaline, gavune, incune ili sitne sardele počnu odmah jako vriti, pecite ih dok ne isplivaju te dok nema više pjenice, tada možete pojedine papline prepoznati u ulju.

Vruće papline stavite na papirnati ubrus da i se upilo suvišno ulje te ih odmah posolite.

Servirajte ih vruće, po želji može i sa par kapi maslinovog ulja i limunovog soka.

