**Самый вкусный рецепт трески в кляре на сковороде**

**Ингредиенты**

Филе трески (минтай или другая рыба) - 400 г

Картофель - 2-3 шт.

Соль и перец - по вкусу

Специи для рыбы – по вкусу

Растительное масло - для жарки

**Ингредиенты для хрустящего кляра**

Вода (или пиво) - 100-110 мл

Яйцо (крупное) - 1 шт.

Мука - 60 г

Крахмал - 30 г

Разрыхлитель - 5 г

Соль - 1/3 ч. л.

Куркума - 1/3 ч. л.

**Ингредиенты для панировки**

Мука - 50 г

Куркума - ½ ч. л.

Соль – по вкусу

**Ингредиенты для соуса Тартар**

Майонез - 150 г

Огурцы маринованные - 3 шт.

Чеснок - 1-2 зубчика

Сок лайма (лимона) - 1ст. л.

Перец чили - по желанию

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить самую вкусную треску в кляре на сковороде? Подготовим продукты. Филе трески сначала размораживаем на верхней полке холодильника, чтобы структура мяса осталась упругой, а затем обсушиваем на бумажных полотенцах.

**Шаг 2**

Затем нарезаем небольшими кусками, чтобы филе обжарилось быстрее. Солим и перчим, втираем специи в рыбу.

**Шаг 3**

**Теперь приготовим кляр** **для трески.** В миску всыпаем муку, крахмал, чтобы кляр стал хрустящим, куркуму для красивого цвета и разрыхлитель для теста для пышности кляра.

**Шаг 4**

Чтобы кляр получился более пышным и воздушным, белок яйца нужно взбить отдельно. Отделяем желток от белка. Желток отправляем в сухие ингредиенты.

**Шаг 5**

Вливаем постепенно воду к сухим ингредиентам и замешиваем тесто для кляра. Вместо воды можно взять пиво. Кляр не должен быть густой, его тесто по текстуре должно быть похожим, как тесто на блины.

**Шаг 6**

Белок взбиваем венчиком в отдельной миске, до состояния лёгкой пены и постепенно вливаем в тесто. Перемешиваем. Кляр готов. У него получается лёгкая и воздушная консистенция.

**Шаг 7**

**Приготовим панировку для трески.** В отдельную тарелку насыпаем муку, немного солим, перчим, добавляем куркуму и обваливаем каждый кусочек трески. Если панировку не сделать, то кляр не будет плотно обволакивать рыбу.

**Шаг 8**

В сковороду вливаем достаточное количество растительного масла и сильно разогреваем его. Опускаем кусочки трески в кляр и перекладываем в сковороду. Масло должно доходить примерно до середины кусочка, чтобы образовалась равномерная хрустящая корочка.

**Шаг 9**

Жарим до золотистой корочки, поливая сверху кипящим растительным маслом со сковороды при помощи ложки, сначала с одной стороны. Переворачиваем, убавляем огонь, и обжариваем с другой стороны 5-7 минут до хорошей румяности.

**Шаг 10**

Перекладываем на бумажное полотенце, чтобы оно впитало лишний жир, а корочка кляра затем осталась хрустящей.

**Шаг 11**

**Приготовим соус тартар для трески в кляре.** Маринованные огурцы и острый перец чили (по желанию) мелко нарезаем и отправляем в миску с майонезом.

**Шаг 12**

Добавляем натёртый на мелкой тёрке чеснок, сок лайма или лимона и всё перемешиваем. Пикантный соус к рыбе готов.

**Шаг 13**

Готовое филе трески в кляре перекладываем на тарелку и подаём с соусом и гарниром. Чтобы сделать подачу блюда красивой, как в ресторане, можно на тарелку выложить жатый кусок пергамента и на него выложить кусочки трески в кляре, рядом – гарнир, например, жареный картофель, и поставить пиалу с соусом тартар.

**Шаг 14**

Блюдо получилось очень вкусным, кляр – хрустящий, пышный и воздушный, а треска в нём – сочная и нежная. Окунаем в соус и кушаем.

Приятного аппетита!