



## Cepti mazie asari

*Kraukšīga uzskoda pie baltajiem vīniem*



4 45-60 MIN

### Nepieciešams:

1.2 kg asaru (vēlams lielāka izmēra)  
100ml kviešu miltu  
200g kefira  
Sauja diļļu  
1 tējkarote cukura  
1 ēdamkarote citronu sulas  
200g svaigu salātu  
Mazliet sviesta cepšanai

### Pagatavošana

1. Ar zivju šķērēm nogrieziet asariem muguras daļu ar spurām. Gar malu ar nazi mazliet iegrieziet zivs ādu tā, lai pirkstus var palikt zem tās.
2. Nogrieziet galvas daļu. Iegrieziet ādu aiz krūšu un vēdera spurām. Apgrīziet zivi otrādi un iegrieziet tāpat otrā pusē
3. Ievietojiet ikšķi un rādītājpirkstu zem ādas un, maigi velkot, noņemiet asarim ādu. Centieties zivi nesaspiest, lai neizšķīstu iekšas. Pārgrieziet zivs mugurkaulu ar šķērēm un novelciet ādu no zivs gaļīgās daļas. Pārgrieziet nodīrāto asari un izņemiet iekšas un žaunas.
4. Tādā veidā notīriet visus asarus un panējiet tos kviešu miltos. Apcepjiet sviestā, līdz tie kļūst zeltaini brūni. Beigās pievienojiet sakapātas dilles un citronu sulu.
5. Servējiet ar svaigiem salātiem un kefira mērci.