Жареная рыба в кляре

Рыбу необходимо почистить, удалить жабры и плавники. Тщательно помыть. Это может быть любая рыба(как свежая, так и свежезамороженная). Надо ее посолить и поперчить. После чего, обвалять в муке и только после этого поместить в посуду, где находятся взбитые яйца с небольшим количеством муки. Зачем надо их прежде обваливать в муке? А за тем, что если этого не делать, то со скользкой поверхности рыбы, яйцо с мукой, будет соскальзывать. Перед этим, нам необходимо поставить на огонь сковородку и налить в него растительное масло. Маслу необходимо нагреться, прежде чем мы положим в него куски рыбы в кляре. Нам надо,аккуратно сложить на сковородку куски так, чтобы они не слиплись и на среднем огне, чтобы рыба не осталась сырой, пожарить куски со всех сторон. После того,как мы переворачиваем куски,можно сковородку прикрыть крышкой.  Проверить готовность и можно подавать с любым гарниром: картофельным пюре, жареной картошкой, жареным зеленым горошком и т.д. После того,как выложите ее на тарелку, украсить зеленью. Можно подавать.