



РЕЦЕПТЫ ЗОЛОТОЙ РЫБКИ



Жареная салака в маринаде

Ингредиенты

На 4-6 порций
1 кг филе салаки
ржаная мука крупного помола
соль, белый перец
масло

Способ приготовления

Разложите филе салаки на разделочной доске мякотью вверх, посыпьте солью и свежемолотым белым перцем. Положите одно филе на другое, придав ему форму целой рыбки. Запанируйте подготовленные таким образом филе в ржаной муке крупного помола и жарьте в масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавайте сразу же с картофелем и тертой брусникой или положите в маринад, рецепт которого указан ниже.

Для маринада

400 мл сахарного песка
300 мл уксуса (12%)
600 мл воды
2 ст. ложки горошин душистого перца
2-4 лавровых листа
2 красные луковицы

Жареная салака в маринаде:

Смешайте все компоненты для маринада и прокипятите в кастрюле в течение нескольких минут. Уложите горячую жареную салаку слоями в форму или миску, залейте горячим маринадом и дайте остыть. Посыпьте сверху тонко нарезанными полукольцами красного лука.

Салака со вкусом раков

Ингредиенты

На 4-6 порций
1 кг филе салаки
2 ч. ложки соли
2 ч. ложки семян укропа (в сезон желательнее свежий семенной укроп)
0,5 л томатного сока
масло

Способ приготовления

Срежьте с салаки хребтовую кость. Смажьте маслом огнеупорную форму. Посыпьте дно формы 1 чайной ложкой соли и 1 чайной ложкой семян укропа. Сверните каждое филе в трубочку, кожей внутрь, и уложите в форму. Залейте томатным соком, посыпьте сверху оставшейся солью и семенами укропа, накройте алюминиевой фольгой и запекайте в духовке при температуре 225°C в течение 20 минут. Дайте остыть в форме и подавайте запеканку холодной.

Салака с икрой

Ингредиенты

На 4-6 порций
1 кг филе салаки
150 мл Kalles Kaviar, шведской рыбной икры из тюбика
3 яичных желтка
1 пучок укропа
200 мл жирных сливок
масло

Способ приготовления

Срежьте с салаки хребтовую кость и разложите филе на разделочной доске мякотью вверх. Смажьте маслом огнеупорную форму. Перемешайте мелко нарезанный укроп, икру и желток. Положите 1 чайную ложку полученной смеси на каждое филе и сверните его в трубочку, начиная с хвостовой части. Подготовленные филе плотно уложите в форму. Взбейте сливки, смешайте их с оставшейся смесью укропа, икры и желтка и нанесите сверху. Запекайте в духовке при температуре 220°C в течение 20 минут. Запеканка может подаваться горячей или холодной.

Салака с анчоусами

Ингредиенты

На 4-6 порций
1 кг филе салаки
1 репчатый лук
125 г филе анчоусов
молотые пшеничные сухари
масло

Способ приготовления

Срежьте с салаки хребтовую кость и разложите филе на разделочной доске мякотью вверх. Смажьте маслом огнеупорную форму. Очистите и мелко порежьте лук. Быстро обжарьте его в небольшом количестве масла и выложите на дно формы. Разрежьте каждое филе анчоуса вдоль на две части, положите по кусочку на каждое филе салаки и сверните в трубочку кожей наверх, начиная с хвостовой части. Подготовленные филе уложите плотно в форму. Залейте маринадом из-под анчоусов и посыпьте сверху небольшим количеством молотых сухарей. Положите сверху несколько кусочков масла и запекайте в духовке при температуре 200°C в течение 20 минут. Запеканку желательнее подавать горячей.