Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Караси жареные

22 сентября 2011 11:11 · https://open-cook.ru/recipes/karasi-zharenye



Ох, как вкусны жареные караси! Нежный аромат и мясо, тающее во рту.

Вот он,карась во всей своей красе:



Идеальный карась – это карасик размером с ладошку, в таком меньше костей и мясе слаще:



Теперь карасиков нужно подготовить. Моем их. Берем одного, кладем на разделочную доску (желательно, деревянную) и делаем небольшой разрез ножом под головой рыбы. Затем никуда не торопясь продолжаем разрезать брюшко от головы до хвоста. Аккуратно вытаскиваем внутренности, стараясь не раздавить желчный пузырь. К сожалению, эти караси достались нам уже потрошеными, поэтому показать процесс мы не можем. Если у вас все же пролилась желчь, нужно протереть места, куда она попала, солью и промыть холодной водой. Горечь должна исчезнуть. А теперь избавляем тушки от чешуи:



На 2 порции (не удивляйтесь количеству продуктов, это так вкусно, что невозможно остановиться):



- 6 карасей размером с ладонь (головы я удаляю, но это не обязательно)
- 0,5 кг картофеля
- 1 большая луковица
- растительной масло
- зелень

Картошечку чистим, заливаем водой и ставим вариться на средний огонь (если картошку посолить вначале варки, то она будет рассыпчатой):



Теперь высыпаем немного муки на плоскую тарелку. Чтобы рыбка была вкуснее, солим не ее, а муку, в которой будем обжаривать. Берем карася, обваливаем его в муке и осторожно выкладываем на раскаленную с растительным маслом сковороду, обжариваем на огне чуть меньше среднего с двух сторон(Рыба не должна плавать в масле, но и мало его не должно быть. На моей сковороде за раз можно обжарить трех карасей, для них хватает 3 столовых ложек масла, но если вы чувствуете, что масла мало-добавьте):



Жарим до образования румяной корочки, если она чуть пережарится-не беда, хрустеть будет вкуснее:



Пока жарится последняя партия карасей нарезаем лук полукольцами и кидаем его на сковородку после того, как снимем с нее рыбок, увеличив огонь до максимума. Тарелку с жареными карасями накрываем крышкой или другой тарелкой:



Тщательно перемешиваем лук:



К этому моменту у нас уже должна сварится картошечка. Сливаем воду и добавляем к картофелю сливочное масло, примерно столовую ложку. Перемешиваем:



Выключаем газ, когда лук дойдет вот до такого состояния:



Выкладываем в глубокую миску картофель, посыпаем зеленью. Перекладываем рыбу на красивую тарелку, на нее обжаренный лук. Все!



Приятного аппетита!



Комментарии: 1

popoloker455 # 12:14 24.08.2012

Распечатываю… на стенку в самое видное место!