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

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

Королевский карп с мятой

4 октября 2011 18:17 · https://open-cook.ru/recipes/korolevskij-karp-s-myatoj



Стоит ли говорить о том, что порою мы остаемся один на один с самими собой. Женщин нет – я царь и бог на кухне… Скоро придет жена… Голодная…

Все началось с похода в местный супермаркет БиМарт. Буквально 2 дня назад мы имели неосторожность купить там замороженное филе минтая. Филе было настолько переморожено, что после разморозки вызывало скорее жалость, нежели аппетит. Однако даже это не помешало нам приготовить из него вкусные рыбные палочки с рисом.

В этот раз я был умнее. Мой внутренний голос сказал мне:

Заюшка, чем покупать перемороженное Г… Филе? Не лучше ли приобрести свежую речную рыбку?! Давай зайдем в рыбный отдел?!

Интуиция как всегда не обманула меня – вот он! Красавец припорошенный льдом!

Приятно удивила цена, кажется 160 русских тугриков за килограмм. Рыбина весом 800 гр. обошлась мне около 130 рублей.

И так! **Алярма!** Что по иноземному обозначает приближение скорого Абзаца. (*“Алярма!”* – “Внимание”. прим. Ильи Николаевича)

Срочно собираем на стол все что есть в доме. Кстати, **мука так и не понадобилась!** Это я переборщил.



Я честно не знал что мне делать с рыбой. Карпа я никогда не готовил. Глаза бояться – руки делают. Понеслась! Кривая выведет!

Я вскрыл тушку пациента. Немного надрезал в области (дико извиняюсь) сфинктера и проследовал вдоль по брюху до грудины. Следов насильственной смерти не обнаружено, но я о-о-очень надеюсь **рыбина умерла не своей смертью**. Гы!



Первичный осмотр внутренних органов не позволил обнаружить **желчный пузырь**. Это такая штука, повреждение которой грозит испортить всю рыбину разом. **Вскрывайте тушку аккуратно!** Желчь очень горькая, и попадание на мясо грозит вашему коту отличным обедом.



Начинаем чистить. Плавники за голову – морду в пол!



Илья Николаевич так суров, что карп от страха просочился в канализационную трубу оставив только чешую. (Обязательно используйте решеточку, что бы не оплачивать услуги сантехника – чешуя – страшная вестч)

Всё. Тотально всё было в чешуе!



Гол, как сокол. Красивый стерва!



На противень и под лимонный сок. Сок лимона убивает рыбный запах и придает нежности.



Не сыпь мне соль на рану! А хрен тебе, а хрен!



Обливаем маслом. Засыпаем приправкой с милой мордочкой Юли Высоцкой на борту. Я прикупил ее (приправку) по случаю в том же супермаркете.



Экзальтированные дамочки и гребанные метросексуалы идут лесом. Их наверняка смутит зеленые фрагменты тушки. Мы же – **нормальные люди** – понимаем – что реакция лимонного сока с свежеубиенной рыбной плотью может давать и такой цвет. Короче – я не знаю что это за фигня позеленела после лимонного сока – но вычистить ее было не реально – и вкусу она не повредила.

Внутрь кладем сливочное масло – оно сохранит аромат рыбной тушки и сделает мясо ~~нажористым~~ сытным.



Не стесняемся помазать карпа горчичкой, засыпать специями и обложить сливочным маслом. Масло желательно деревенское – ибо та фигня, которую продают вам в магазине – заслуживает только порицания и публичной порки.



В холодильнике на случай готовки стоит вино за 120 рублей. Пить его мы не решаемся ~~(буржуи хреновы)~~, но блюда приправляем им обильно.



А теперь газовая камера. До момента Х.



Тут на сцену выходят овощи и тут же попадают на сковородку с горячим маслом.



Масло. Вино.



Соль. Фигакс.



Под крышкой идет процесс. Пыщ-пыщ.



Полуготовность. Вот чего мы ждем. Никто и никогда не скажет когда нужно вытащить рыбку.



И в этот момент мы используем свой секретный ингредиент. Внутрь тушки кладем несколько листиков мяты.



Переворачиваем рыбину и отправляем в духовку дойти.



После того, как карп приготовится, готовимся к встрече любимой и вкусному ужину.

Наслаждаемся.


open-cook.ru Открытая кухня Ильи Николаевича


open-cook.ru Открытая кухня Ильи Николаевича



Раз, два, скоро Фредди придет,
Три, четыре, он сквозь стены пройдет,
Пять, шесть, страшный-страшный Фредди,
Семь, восемь, ты не будешь спать,
Девять, десять, Фредди идет убивать.



Комментарии: 3

Петя # 17:49 6.10.2011

Пацанский ужин!

Юлия # 09:47 1.10.2015

Пока читала, забыла,зачем искала рецепт, очень весело у вас ужины проходят))) про рыбу сказать пока нечего, а вот описывать процесс вам удается на все 100!)))

Маша # 00:54 28.12.2016

Карп запеченый это вещь!!!!!!! еще карп намазать пюре из тамаринда а внутрь тот же тамаринд с обльно обжареным луком и специями. Тамаринд это сорт сливы типа.. не сладкий, а кислый. Думаю, можно ему аналог найти Делали накануне.. По иранскому рецепту.. Теперь Ваш хочу попробовать..