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

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

Котлеты из щуки

11 октября 2011 09:23 · https://open-cook.ru/recipes/kotlety-iz-schuki



Рецепт предоставлен дорогой свекровью, она же готовила, а мы фотографировали. Сама рыбка была поймана соседом в местной реке. Котлеты получаются вкусными и нежными, однако больших хлопот не требуют.

Рыбу конечно нужно разделать, но это совсем не сложно. Мы постарались подробно описать весь процесс. Наша рыбка была небольшая, потому котлет получилось немного.

Красавица щучка:



Используемые продукты:

- **1 щучка**
- **сок половины лимона**
- **2 яйца**
- **1 луковица средняя и одна очень маленькая**
- **1 морковка**
- **1/4 батона для фарша**
- **панировочные сухари или пара кусочков подсушенного хлеба**
- **соль, перец по вкусу**
- **растительное масло для жарения**

Разрезаем брюшко и вытаскиваем внутренности, промываем:



Удаляем хвост, голову и плавники. Готовим мясорубку:



Получившуюся тушку делим на три части. Каждую надрезаем вдоль спинки:



Обнажаем хребет:



Аккуратно удаляем хребет и кости:



Должны получится вот такие красивые и чистенькие “филешки”:



Освобождаем филе от кожи:



Прокручиваем на мясорубке:



Выжимаем сок половины лимона прямо в мясорубку:



Луковицу тоже в мясорубку после рыбки:



Вот так получается:



Морковку трем на мелкой терке и добавляем в фарш:



Добавляем немножко белого хлеба:



разбиваем 1 яйцо в фарш:



Добавляем соль и перец по вкусу:



В отдельной миске взбиваем 1 яйцо:



Теперь займемся сухарями для панировки. Можно прокрутить на мясорубке сухие (или подсушенные в духовке) кусочки белого хлеба, можно взять готовые панировочные сухари.



Формируем ладошками небольшие котлетки, обмакиваем во взбитом яйце:



Обваливаем в сухарях:



Обжариваем на раскаленной сковороде с растительным маслом до образования румяной корочки с мелко порезанными морковкой и маленькой луковичкой:



Приятного аппетита!



Комментарии: 8

Наталья # 09:00 4.10.2012

На прошедших выходных муж порадовал уловом (на рыбалку ездил в Новгородскую). Не так чтобы обхохотаться, но посмеяться можно)) 3 щучки и 6 окушков. Вспомнив об этих твоих свекровиных котлетках, решила приготовить их, дабы не возиться с чисткой чешуи (не люблю я это грязное дело). Отменные надо сказать вышли котлетки!) Спасибо тебе, Нютка!

Анна Нечаева # 09:36 4.10.2012

Рада, что тебе понравились котлетки. Только это не мне спасибо, а свекрови!

Наталья # 09:56 4.10.2012

Конечно и ей тоже, дай Бог здоровья! Только и ты не скромничай, откуда бы я и все узнали об их приготовлении, если бы не ты)) кстати, Илюшке - низкий поклон))

Татьяна # 14:06 26.06.2016

А для каких целей в фарш кладется морковь? То, что не кладется в фарш чеснок, это большой плюс, а вот зачем в котлетах из щуки морковь? На мой взгляд лучше все - таки положить мелко порубленное отварное яйцо. Морковь явно лишний ингредиент.

> **Анна Нечаева** # 14:23 26.06.2016
>
> Морковь кладется для вкуса. На взгляд моей свекрови, мелко рубленное яйцр в ее котлетах из щуки явно лишний ингредиент. Добавлять в котлеты морковь вас никто не заставляет. Ни рецепт моей свекрови, ни ваш вариант истиной в последней инстанции не является. Всего лишь дело вкуса.
>
> > **Татьяна** # 23:54 29.06.2016
> >
> > Я не претендую на истину в последней инстанции. Это первое. Второе. Обратила внимание, что сейчас видимо стало модным добавлять морковь во все, без исключения, фарши для котлет, будь то мясные, рыбные, куриные и т.д.) Поэтому мой вопрос был задан именно в этой плоскости.
> >
> > > **Анна Нечаева** # 06:11 30.06.2016
> > >
> > > Да? Нигде не видела кроме этого рецепта про добавление морковь в фарши. Сама была удивлена, потому что мы с мамой никогда морковь не добавляли. Врятли свекровь моя в курсе моды, они так с ее мамой много лет делали. Они из Магадана, может там это было модным много лет назад, да привычка так и осталась. Они сейчас в другом регионе живут, в котором в фарш обычно добавляют сырой картофель.
> > >
> > > Спасибо, я и про яйца в фарш не знала до вашего комментария. В моей семье кроме лука (ну иногда чеснока, потому что у нас к нему особенная любовь) в него ничего больше не кладут.
> > >
> > > Среди моих источников же стало модно класть в фарш специи в огромном количестве.



Гость # 18:08 30.06.2016

В рыбный фарш для котлет добавляют отварные яйца. Это старый, еще со времен СССР, рецепт рыбных котлет. Тогда они назывались "Котлета по-волжски". Я тоже иногда добавляю рубленное отварное яйцо в рыбный фарш. Чеснок никогда, ни в какие виды фарша не добавляю, при тепловой обработке он дает неприятный запах, особенно если котлеты полежат какое - то время и остынут. Чеснок приправа специфическая и добавлять его в блюда нужно с большой осторожностью. В классических мясных котлетах чеснок никогда не добавлялся. Фарш +хлеб+лук+черный молотый перец+соль. Всё! Некоторые добавляют сырое яйцо в мясной фарш, я никогда не кладу яйца, котлеты от этого не развалятся и форму не потеряют. Хлеб добавляю и черный и белый, в пропорции 50/50. Белый дает клейкость, а черный вкус котлетам.