



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Закуски » **Закуска к водочке**

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Закуска к водочке

17 августа 2012 18:50 · <https://open-cook.ru/recipes/zakuska-k-vodochke>



Мы соскучились по селедке, а тут еще и чудная вкуснейшая свекла в подарок досталась от хорошего человека Натальи. Идеальное, практически национальное, сочетание. И как это все кушать без водочки?

Водку мы приобрели в магазине купцов Елисеевых. Хотя мы в ней и не разбираемся, но никаких последствий не было, пилась хорошо и мягко. Селедку взяли целой рыбой слабого посола (другой не было) – вот тут было трудновато, потому что чистить селедку и разделять ее на филе мы не умеем.

А задумывалась эта Vodka Party ради маленьких закусочных бутербродиков с селедкой и свеклой. Я, правда, хотела еще бутерброды с хреном сделать, но забыла купить его.

Закуска была двух видов, но принципиально они отличались только тем, что в одном виде был лук, а в другом – нет.

Продукты исключительно наши, вкус которых все знают и любят: поджаренный на подсолнечном масле ржаной хлеб, свекла со сметаной и чесноком (любители майонеза могут добавить его, тоже предмет национальной любви, но сметана нам с мужем родней), селедка, ядреный лук, укроп (еще был картофель, сваренный в мундире).

Вот наша красивая и чудно пахнущая рыбка:



Для водочной вечеринки для двоих нам понадобилось:

- 1 буханка ржаного “черного” хлеба
- 1 селедка (мы брали слабо соленую), берите такую, какую сможете съесть, но помните: селедки мало не бывает
- 1 красная луковица
- 2 зубчика чеснока
- 2 средних свеклы
- 2 ст.л. сметаны
- 2 гр уксуса 70%-ного
- пучок укропа
- подсолнечное масло
- соль
- хорошая водка (не злоупотребляйте)

Далее я разделю приготовление на несколько этапов, фотографии конечного продукта в самом низу.

Селедка

Если вы умеете чистить селедку и разделять ее на филе, пришлите фото урок, пожалуйста. Тех же, кто как мы делать это не умеет, прошу посмотреть ниже.

У рыбы есть анальное отверстие, в него нужно вставить нож и надрезать тушку по направлению к голове:



Теперь нам доступны рыбы внутренности (если вы любите молоку или икру, то вытаскивайте ее и готовьте любимым способом, мы молоки и икру не едим, потому были вынуждены выкинуть добро):



Ручками вытаскиваем внутренности:



Промываем:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

После этого я отрезала селедке голову:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Дальше встал вопрос о том, как избавить рыбу от кожи. Пришлось надрезать ее у хвоста и пальчиками тянуть по всей селёдочной длине, периодически подхватывая оборвавшийся край:



Не забываем удалить плавник:



Самый сложный момент для моих неподготовленных рук – выделить из оставшейся тушки филе. Я делала это руками, помогая себе ножом:



Осталось удалить кости (крупные я удаляла руками, мелкие-пинцетом, обычным женским пинцетом):



Не смотря на предыдущую фотографию, филе получилось почти ровным. Для закуски нужно будет нарезать это филе поперек на тонкие ломтики:



Лук.

Луковицу нарезаем тонкими кольцами:



Кладем его в миску и заливаем уксусным раствором. На 150 гр воды берем 2 гр 70%-ного уксуса (здесь нужно полагаться на собственный вкус и попробовать раствор). Отставляем в сторону:



Гренки.

Буханку “черного” хлеба нарезаем на ломтики, толщиной в 1 см. затем каждый ломтик обрезаем от корочек со всех 4-х сторон (оставшиеся обрезки можно подсушить в духовке с солью, чтобы на досуге погрызть). Из половины получившихся мякишей делаем маленькие квадраты, разрезав каждый ломтик на 4 части. Из другой половины вырезаем кружочки (я делала это формочкой для печенья, но подойдет любой стакан или стопка, фужер):





oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Хорошенько разогреваем сковороду с подсолнечным маслом и обжариваем на нем хлебные ломтики до румяной корочки (масло придется подливать несколько раз), гренки должны получиться с хрустящей корочкой, но мягкие внутри:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



ореп-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой

Получаем очень вкусные гренки:



ореп-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой

Свекольный салат.

Это тоже классика жанра. Отвариваем свеклу, это можно сделать заранее, например, накануне вечером. Очищаем ее от кожуры и натираем на мелкой терке. Делим на две части и раскладываем по двум разным мискам:



Натираем чеснок, тоже на мелкой терке (чеснок берите по вкусу, мы брали 2 средних зубчика на 2 средних свеколки). В одну миску со свеклой кладем больше чеснока, в другую поменьше:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Добавляем сметану, солим и хорошенько перемешиваем, это удобнее делать вилкой:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Укроп.

Укроп нужно вымыть заранее, просушить (чтобы не осталось капель воды на ветках, разделить на 2 части. Одну оставить для украшения. С другой половины веток оторвать листья:



Собрать их в одну кучку:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

И очень-очень мелко нарезать:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Раскладываем все ингредиенты в одном месте:



Настало время творчества. Делаем первый вид закуски.

Вилочкой подхватываем немножко свекольного салата (**берем тот, что содержит больше чеснока**) и укладываем на гренки прямоугольной формы, именно их мы будем здесь использовать:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

На всю эту красоту укладываем кусочек селедки сбоку и посыпаем мелко нарезанным укропом:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Теперь расставляем эту красоту по блюду, тарелке или деревянной доске:



Получилась закуска на один укус:



Для этих бутербродов я сделала салат с большим содержанием чеснока, так было остренько и вкусно в сочетании с нежной селедкой:



oren-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой

Любуйтесь:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Теперь приступим к другому виду закуски.

Для этой закуски нам понадобятся гренки круглой формы. Намазываем на них свекольный салат из той миски, где он содержит меньше чеснока. Это делаем потому, что лук будет довольно острым (даже уксус его не взял) и острый салат будет мешать. Здесь свекольный салат должен быть нежным:



Берем луковое кольцо и сворачиваем его всяко-разно, как вашей душеньке угодно. Закрепляем получившуюся “финтифлюшку” кусочком селедки, красиво вставляем чуточку укропа:



Луковые кольца из уксусного раствора станут мягкими и их можно будет сворачивать во все стороны:





Так и просится в рот, не правда ли?





oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Дальше красивые фотографии Vodka Party:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Эта потрясающая рюмка досталась мне на барахолке в Лоф-проект Этажи в прошлое воскресенье. Не знаю почему, но она радует мой глаз. Идеально подходит под водку, настойку, наливку и т.д.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



орел-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой



орел-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой

Каждая из этих рюмок вмещает по 30 гр жидкости:



Приятного аппетита! Если взять сильно соленую селедку, то получится закуска к пиву.



Комментарии: 8



Мария # 19:07 18.08.2012

очень люблю селедку, фотки супер!!! Пойду завтра покупать селедку)))



Наталья # 08:26 20.08.2012

Слюнки и правда текут)) Повторюсь, Анюта, сайт подкупает своей простотой, а всего-то не хватало маленькой "изюминки" (гренки сформовать и подать порционно, а не "навалом") и вуаля!! Скоро дняха, обязательно затею это незатейливое блюдо))



Артемий # 19:01 26.11.2012

На стол кстати можно спокойно взять водку *Название Напитка*, скоро же новый год... точно думаете о спиртном, все будут вам благодарны и ни кто точно не заболеет на следующий день)



Илья Николаевич # 04:12 27.11.2012

Артемий, наш сайт целенаправленно НЕ рекомендует и НЕ рекламирует марки и продукты. Все материалы носят характер личной хроники. Кроме того, реклама алкогольной продукции в сети с некоторых пор (как я знаю) - запрещена. В связи с этим ваш комментарий был модерирован и название конкретного продукта было заменено на текст *Название Напитка*. Уверен вы отнесетесь к этому с пониманием.



affeltTedCV # 15:19 27.02.2013

должно быть вкусно. Вкусно и красиво! Когда дочитал истек слюной



Ирина # 07:16 7.12.2014

Просто, быстро и очень вкусно!!! У меня дети сами всё это сделали, но немного упростили, хлеб подсушили в духовке.



влад # 16:27 12.12.2014

всё очень вкусно!



Renk # 07:25 17.04.2015

Всё замечательно ...НО, вспомним классика А.П. Чехова ."А на неделе хозяйка велела мне почистить селедку, а я начал с хвоста, А она взяла селедку и ейной мордой начала мне в харю тыкать." Запомните СЕЛЁДКУ ЧИСТЯТ ОТ ШКУРЫ С ГОЛОВЫ!!!

