

Уха из карпа

Рецепт 1

Уха из карпа. Это древнейшее национальное блюдо чаще всего на Руси готовили тремя способами: черную (с добавлением гвоздики, корицы и перца), белую (с большим количеством лука) или желтую (немного шафрана).

Как и много веков назад основным достоинством хорошей ухи считается крепкий наваристый бульон. В особенности это верно в отношении ухи из вкуснейшей рыбы - карпа.

Рецепт ухи из карпа:

Рыба (карп) – 1900-2000 гр.

Рис – 140 гр.

Лук – 1 шт.

Картофель – 2 шт.

Морковь – 1 шт.

Соль, специи, зелень, лавровый лист

Приготовление:

Для ухи необходимо выбрать свежую рыбу, подготовить ее – удалить плавники, головы и хвосты, а также избавиться от внутренностей. Далее филе карпа тщательно промывается, разрезается на некрупные куски, в то время как оставшиеся «субпродукты» можно отложить и также использовать для приготовления бульона.

Куски карпа нужно выложить в кастрюлю, залить водой – с таким расчетом, чтобы карп полностью покрылся водой, и довести до кипения. Вариться бульон должен примерно с четверть часа, после чего в него можно всыпать специи и проварить еще столько же.

По истечении этого времени из бульона обязательно нужно аккуратно вытащить все кусочки рыбы, бросить лавровый лист, если нужно – соли, а спустя 5-7 минут добавить измельченную морковь, «соломку» лука, кубики картофеля и рис.

Готовность ухи можно контролировать, проверяя готовность риса – когда он станет мягким, уху можно подавать к столу.

Уха из карпа

Рецепт 2

Уха из карпа, приготовленная по этому рецепту, получается особенно легкой, вкусной и питательной.

Продукты:

карп - 1 кг
лук репчатый - шт.
желток - 2 шт.
масло растительное - 2 ст. ложки
мука - 1 ст. ложка
вода - 1.5 л
по вкусу
лавровый лист - по вкусу
соль - по вкусу
зелень - по вкусу

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, отрезать голову, хвост и плавники, филе отделить от костей.

Голову, хвост и плавники варить с луком и специями 30-40 минут, отвар процедить.

Филе рыбы нарезать на кусочки, обвалять в муке и обжарить с двух сторон до готовности.

В процеженный рыбный бульон положить куски рыбы, вскипятить и заправить растертыми желтками.

При подаче на стол уха из карпа посыпается мелко нарубленной зеленью.

Уха из карпа

Рецепт 3

Уха из карпа получается очень вкусной, питательной и... диетической. Ведь не смотря на то, что белки и жиры, которые содержатся в карпе, почти соответствуют говядине, сам карп является диетической рыбой. Соответственно и уха тоже диетическая.

Рецепт ухи из карпа

- 2 л воды;
- 1,5 кг рыбы (0,5 кг мелкой и 1 большой карп);
- 4 средние картофелины;
- 1 средняя луковица;
- 1 ст. ложка манной крупы;
- 2 ст. ложки муки;
- Подсолнечное масло;
- Соль;
- Лавровый лист;
- Черный перец горошком;
- Зелень укропа.

Приготовление ухи из карпа

Большого карпа чистим, потрошим, удаляем жабры и промываем под проточной водой. Затем от костей отделяем филе и нарезаем порционными кусочками.

В кастрюлю ложим мелкую рыбку, а также плавники, хвост и голову большого карпа. Заливаем холодной водой, добавляем целую очищенную луковицу, специи и варим минут 30. Пока варится бульон, кусочки филе обваливаем в муке, а затем обжариваем в масле.

Готовый бульон процеживаем, ставим обратно на огонь, добавляем кусочки готового филе и манную крупу, залитую подсолнечным маслом. После того, как наша уха из карпа закипит, сразу ее выключаем и даем настояться минут 10. Перед самой подачей посыпаем уху нарубленной зеленью.

Уха из щуки

Наваристая, с чудесным ароматом и по-настоящему божественным вкусом, эта уха из щуки всегда называлась царской или «тройной». Ее бульон варился из разных сортов рыбы: мелкая - для наваара и клейкости, чуть крупнее и жирнее – для «сладости». Сама щука – венец ухи - для неповторимого вкуса.

Рецепт ухи из щуки:

Рыба (щука, окунь, судак) – 1100-1200 гр.

Лук – 2 шт.

Лук – перья

Коренья

Приправы, специи

Приготовление ухи из щуки:

Для наваристого крепкого бульона – настоящей основы для царской ухи – нужно заранее подготовить, почистить и нарезать на куски мелкую рыбу (судака, окуня и мелких ершей). Бульон необходимо долго и основательно проварить примерно с полчаса, после – в него выкладываются вычищенные и тонко нарезанные кусочки щуки.

В процессе варки в бульон можно высыпать коренья, заранее вычищенные и очень мелко нарезанные, а также специи с лавровым листом и приправы. Также необходимо выложить половинки репчатого лука и немного пшена.

Кроме того, очень вкусный бульон получается, если заправить его предварительно мелкими кусочками свиного сала. Уха доводится до кипения на огне малой интенсивности – в течение часа, а через 5 минут считается готовой.

Обязательно нужно перед подачей к столу процедить уху, после – посыпать зеленью (перьями лука и петрушки) и, если это необходимо, специями.