



Котлеты из щуки

Выполнила ученицы 6 ж
класс

Родионова Анастасия

Необходимые компоненты

- щука – 2 тушки
- репчатый лук – 1 средняя головка
- морковь – 1 шт.
- яйцо – 1 шт.
- манка – 1 столовая ложка
- мука – 1,5-2 столовых ложки + немного, чтобы обвалить в ней котлеты
- соль или другая приправа
- подсолнечное масло



Шаг 1



Рыбку берём или свежую, недавно выловленную, или размороженную. Чистим от чешуи, вспарываем брюхо, удаляем кишки, хорошенько вымываем. Отрезаем голову. Когда тушки подготовлены и промыты, разрезаем по хребту, кладём рёбрами вниз и с силой нажимаем на рыбу — мясо будет легче отделяться. Затем вручную аккуратно отрываем филейную часть, а ножом соскребаем остатки мяса с кожи. Режем на мелкие кусочки и перемалываем либо в кухонном комбайне, либо прокручиваем несколько раз через мясорубку.

Шаг 2

Когда рыбный фарш
приготовлен,
добавляем к нему
мелко потёртую
морковь,
измельченный лук и
яйцо



Шаг 3

Тщательно перемешиваем. Для того чтобы замешать однородную массу, нужно приложить силу. Следом всыпаем манку, муку, приправки, снова перемешиваем.



Шаг 4

Разогреваем сковородку с налитым в неё маслом. Включаем тонкой струйкой водичку и, постоянно смачивая руки, лепим небольшие котлеты. Каждую обваливаем в муке.



Шаг 5

Кладём на сковороду и обжариваем с двух сторон на среднем огне.



Шаг 6

- Потом все рыбные котлеты складываем в большую посудину, вливаем в неё примерно 1 стакан воды, накрываем крышкой и тушим 40 минут на очень тихом огне. Котлеты увеличатся в объёме и станут похожими на пышные шарики.
- Подавать их можно с картофельным пюре или даже макаронками.



Приятного аппетита!!!

