

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ряпушка свежемороженая - 1 кг
Репчатый лук - 2 головки
Смесь перцев (горошком) - по вкусу
Поваренная соль - по вкусу
Сливочное масло - 50 г
Вода - по надобности
Лавровый лист - 5-6 шт.
Зелень петрушки - для подачи

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Маленькая, но такая вкусная рыбешка-ряпушка способна покорить своей нежностью с первого укуса. Если я скажу, что ряпушка – чисто карельская рыбка, буду права. В Карелии ее не только очень хорошо умеют добывать, но и отменно готовить. Ряпушка по-карельски – блюдо простое, но достаточно известное. Тушенная с луком и ароматными лавровыми листьями рыбешка великолепно впишется в меню «на каждый день».

Продукты будем использовать из вышеперечисленного списка. Заменять ряпушку другими рыбками, как можно часто вычитать на иных кулинарных сайтах, не вижу необходимости. Ряпушка по-карельски готовится из ряпушки.



Первое, что нам нужно – острый тонкий ножик и прибор для чистки рыбы. Ряпушка чистится великолепно. Чешуйки мелкие и с легкостью отстают от кожицы. Не старайтесь производить интенсивную чистку, чтобы не повредить целостность тушек. Сначала снимите чешую рыбным ножом, а остатки - острым кухонным. Промойте рыбешек проточной холодной водой.



Затем вскройте животики с помощью надреза от головки к нижнему плавнику. Раскройте рыбок, избавьтесь от внутренностей и удалите черную полосу вдоль центральной кости.



Тушки готовы к приготовлению!



Возьмите высокую форму для запекания или сотейник. Застелите дно несколькими листьями лаврового листа.

Поверх пойдет первый слой очищенных от внутренностей, но с головой и хвостиками рыбинок.



Посолим и поперчим.



Дополним кольцами репчатого лука и сливочным маслом. Есть вариант, когда вместо масла используется жирная деревенская сметана. Как вам будет угодно.



Затем идет второй слой ряпушки с солью, перцем, луком, лавровым листом и сливочным маслом. Масло удобно раскладывать небольшими кусочками.



Залейте ряпушку водой из чайника и отправьте в духовку на 20-30 минут. Готовится ряпушка очень быстро. Ориентируйтесь на брюшки. Как только начнут просвечиваться первые косточки, выключайте духовку и вынимайте ароматную форму с ряпушкой наружу. Бульон - шикарный, и его можно похлевать ложкой тут же.



Ряпушка по-карельски готова! Раскладывайте рыбинок вместе с лучком в тарелки под первое и подавайте к обеду или на ужин.

От колец в меру хрустящего лука и нежнейшей мякоти ряпушки оторваться невозможно. Снимается готовое мясо с косточек так же легко, как и чистится чешуя. Блюдо вкуснее ухи – насыщенно, со вкусом лаврового листа и ароматных перцев.

