

Рыбные блюда

Хотя рыбу в Белоруссии едят довольно часто, рыбные блюда национальной кухни не отличаются разнообразием. Они чрезвычайно просты. Помимо юшки, т.е. по своему составу обычной ухи с картофелем, рыбу отваривают (припускают), запекают целиком, сушат (в Полесье) без особых приемов и приправ. Оригинальным рыбным блюдом можно считать рыбные галки вид клецок величиной с грецкий орех.

РЫБНЫЕ ГАЛКИ

500 г мелкой рыбы

1 ст. ложка зелени петрушки

3 ст. ложки пшеничной муки

12 луковицы

2 яйца

1,5 ч. ложки соли

1 ч. ложка черного перца

1 ч. ложка сливочного масла

1 ст. ложка укропа



Освободить рыбу от костей, мелко насечь (но не пропускать через мясорубку), размять.

Мелко нарезанный лук, укроп, перец, соль растереть в ступке, соединить с приготовленным рыбным пюре.

Муку развести осторожно в молоке до получения эластичной массы, влить взбитое яйцо, перемешать, соединить с рыбным фаршем, перетереть и взбить в однородную массу. Подготовить рыбный отвар из голов, плавников и костей, подсолить и отварить в нем галки на слабом огне.

Затем вынуть их и подать вместе с ухой или отдельно с маслом и картофелем.

РЫБА ПЕЧЕНАЯ

Речную рыбу, обычно леща или линя, не потроша и не очищая от чешуи, посолить с обеих сторон крупной солью, положить на противень и запечь в духовке с обеих сторон по 15-20 мин.

РЫБА ОТВАРНАЯ

Национальный набор для этого блюда линь, ерш, щука и красноперка, которых берут приблизительно поровну.

Рыбу очистить, нарезать на крупные куски, залить небольшим количеством воды, чтобы только покрыть рыбу, засыпать укропом, петрушкой, лавровым листом и припустить на слабом огне.