Как сварить рыбу? (лосось, сиг, сибас или форель)

Все перечисленные выше рыбы, очень благородные. Их можно есть даже без ничего, просто посолить, поперчить и налить очень мало воды. Но мне хочется все- таки предложить Вам еще кое - что.

К этим рыбам подходит: либо  тархун (эстрагон), либо кинза, либо укроп. В этом случае не надо мешать все, что Вам попадется под руку. Здесь,не надо нарезать зелень, ее просто нужно сложить снизу плоской кастрюли или сковородки, можно положить пару лавровых листа. На нее аккуратно выложить небольшие, нарезанные куски рыбы, залить 0,5 ст холодной воды и поставить на сильный огонь, пока не закипит. После чего, спустить огонь до минимума и варить примерно 20-25 минут.

Во втором варианте, ко всему прочему, вместо воды можно налить помидоры в собственном соку.

В третьем варианте, ко всему прочему, добавить еще болгарский перец.

Там, где присутствуют помидоры в собственном соку (т. е. во втором и третьем варианте) добавлять ничего не надо.

В том случае, где у нас только вода и зелень можно подать на тарелочке кусочек лимона.

Все можно подавать. Очень аскетично и вкусно.

Лосось, можно еще сварить не в воде, а в молоке. В последнее время я не чищу чешую у лосося, а полностью ее снимаю. Мне не приятен резкий запах рыбьего жира, а когда удаляешь кожу, его становится меньше. А молоко его смягчает. Здесь, больше всего, подходит укроп.

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh4.googleusercontent.com/JI18_Wt9JhUPQoEnFzRrlteZBL5lYaJL--IRlm_Fe0Kpae9atGXZdDLuzztYcqA_RQ2Mgnj-B-mbcvvyYaSb5r9ct_jUm6q5PFVKlxYZTFZL9blU0hd_LeA5g3b_X42u5W16aFU6 | https://lh4.googleusercontent.com/x0Zv9BCbu_rAR14AyQ__x5COhJhRFMccLrM_93IcoAIkw1Huvp3ZcVXIbd7buVoNKuT2pR3th8Y0SZ6lojfZoyLuZG-drlvjlj-Cmi0ddyQDidsiftyQX43n-9WzOG5rDQ6T7-aR |
| https://lh4.googleusercontent.com/GDup_q1CXq8CQ7VS4nSTZG1FhqmLkGwoI_224M4_IpYRcDt8RShHwKz14b3SnBfZoyqT3y474AN7BRae7QpBxvck2MqT5yMcT0UZwuzrBtkBu1HIm0RDzVHTGwbXCU__qzdZt0jy | https://lh6.googleusercontent.com/hxEUmElJcNqECvjrIwHXGO30K48m4vDa-CAWN-NXwtgu4ZBBLFI1QjFpTH6dOgLbJZy6FkncIG6VkBrO_tdHKGpoKywFtVEG9o-SHYUJDRUzvJSY3sO7apV7ZKLscWHOcD_bEguy |
| https://lh5.googleusercontent.com/1RhYYeGRkkenEfUay4oLk9LaeHm6vy--iIZ6AzckHtSC6WeBwaPFTZZdMfvgtgyX9MFIR1aVzIR2mF26MqyfFj5IkzriVU8rpLsFUHhjlRateEdmd5tfnn6sMmlIFjo-jSY4pVGu | https://lh5.googleusercontent.com/pxYOcKAl-QpEI-UD2vD7VNL1jcOZ4zDQVjILdq5wQ4u13DZYsx4M3AvfqHf2HO5a-OIxL-aA8tNua9KAfRmy2IxcSJ7IJj-DuB0-en7EJpp6ryicwEYjmuTEhSVQLXEpsSHA5EcO |
| https://lh6.googleusercontent.com/JCdbqzMJr5BIWWvt5NkYjzy8XcjI_H0zHr1itLjqvjUNUTq6Q_uNUveR1ir-Ub3mL019ChKYHTfmqAHOvYsFzz02i3f7jT6wjRDZAfEiMQUYqBapHYK7bKRPzp1MRoSSKWwcqQrm | https://lh3.googleusercontent.com/vNalLEisyS1kjx1658CkL_nHcJrJYHHEjLm0VMxMzKEZ8-2B_N-8UG8lsqK4hLymAd6DC8V9TsED_dKyXJRT7AdbWwcYdpavQdcV3m6aSloRBo8kg5LmqnDjXDW-gvoYFcekLUhZ |
| https://lh3.googleusercontent.com/YHZKHENSpLsq1xteZnrN-8rmZEYOfNZLdiyF12Oq90AIldVUhd-mHQ19gA2FxJ1Sv-b-49K5fZoAW_ThCMR2omllegm9o3Ko6gczGrUp6qj_d5YN8Ze__cKT5sZsGV_tdy__q0PA | https://lh5.googleusercontent.com/xUQ5L-ZVj5Tbw-xXv5-m1qL3U6fIB68L9GefvyvbTwUXOG8RJcZMh5sbblTZadQ9CVuMtbfZh3uYQz0W7L9mPTkltfvSW523SYuMOps-bfdmuQ404HSe2tSD_Jbk3n1nToFbCO_X |
| https://lh5.googleusercontent.com/TYinRJapXSeqyF74rldoJetuViNp9E_tw4lVoWTtqqRwqV2KBdN4y5Dpy_Uec8pMKgWcwWg7abobxOi7RGWYhn1siJzxP8_eL7I_hzE0AN491BewpiJM-HD2ZOQMhgzn0ysfW0p- | https://lh3.googleusercontent.com/3axu1hsslsAAcwH4ccgePHMArKcfktdH0I47V__hahKx21h57tzPF7e1HHnKzZsHe9nbMCN5ZgyHmh_ISbPeT1FLwXrRsnjlo-48DTRNHVldoMOqe7w-dBaJ3MX0ayYTUQJk8MZi |