

Рыба в сметане по-деревенски



Летний сезон – раздолье для рыбаков. Их дело – поймать и принести домой. Наше дело – превратить «смех в пакетике» в достойное блюдо из рыбы. И нижерасположенный рецепт поможет нам в этом. Всё будет просто и красиво. А если найдётся пара горстей молодого картофеля – то тут уже пахнет объедением!

500 г рыбы, зелёный лук, 200 г сметаны, соль, мука, зелень петрушки.

Рыбу почистить, удалить внутренности, нарезать кусочками, посолить и обвалять в муке.

На сковороде разогреть сливочное масло. На сильном огне обжарить рыбу до золотистой корочки с обеих сторон.

Посыпать рыбёшку большим количеством порезанного зелёного лука и залить деревенской сметаной. Посолить. Довести до кипения, убавить огонь, накрыть сковороду крышкой и, периодически переворачивая рыбу, потушить минут 10-15.

Подавать с варёным картофелем, лучше молодым.