

Наталья Антипова

*Готовим дома.
Блюда из рыбы
и морепродуктов.
Часть 4*



*Уютные и вкусные
домашние рецепты*

Наталья Антипьева

**Готовим дома. Блюда из рыбы
и морепродуктов. Часть 4. Уютные
и вкусные домашние рецепты**

«Издательские решения»

Антипьева Н.

Готовим дома. Блюда из рыбы и морепродуктов. Часть 4. Уютные и вкусные домашние рецепты / Н. Антипьева — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-965716-9

Размышления о том, как вкусно и красиво готовить дома. Рецепты приготовления разнообразных блюд из рыбы и морепродуктов, приготовленных и заснятых автором.

ISBN 978-5-44-965716-9

© Антипьева Н.
© Издательские решения

Содержание

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	6
Мойва тушённая	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Готовим дома. Блюда из рыбы и морепродуктов. Часть 4

Уютные и вкусные домашние рецепты

Наталья Антипьева

© Наталья Антипьева, 2019

ISBN 978-5-4496-5716-9 (т. 4)

ISBN 978-5-4496-5717-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Меня зовут Наталья Антипьева, я кулинар-любитель и фотограф кулинарных рецептов из Томска.

Я долгое время работаю фудфотографом и кулинаром на многих сайтах в Интернете.

Моя цель – научить вас полюбить готовить вкусно и красиво! Не просто научить готовить, а именно полюбить этот процесс! Поверьте, как только вы поймете, что вам нравится готовить, красиво подавать самую простую еду – это сразу оценят ваши друзья и семья. Ведь, готовя с любовью, человек становится счастливее сам, и делает этим счастливее окружающих. И еда, приготовленная с любовью, как давно известно, приносит не только насыщение, но и духовное удовлетворение.

Я предлагаю вам готовить из натуральных продуктов. Это предполагает, что на страницах этой книги вы не встретите рецептов из крабовых палочек, маргарина и тому подобного «зелья». Единственное нарушение этого правила – иногда в салатах я использую промышленный майонез, но при этом беру марки хороших производителей, отвечающих за качество своей продукции. Все фотографии, которыми сопровождаются рецепты, я делаю сама.

Большинство рецептов относится к бюджетной категории, не требуют особых заморочек и доступны всем, будь это выпечка, первые блюда или закуски.

Это 4 часть книги, она включает рецепты приготовленных и заснятых мною блюд из рыбы и морепродуктов, часть которых давно размещена на кулинарных сайтах – пройдя по указанным ссылкам вы можете познакомиться с пошаговыми фотографиями процесса. В интернете удобно смотреть рецепт, когда он под рукой. Книгу же можно скачать и поместить в переносной планшет или смарт, которыми можно пользоваться автономно.

Желаю вам порадовать себя и своих близких замечательными повседневными и праздничными блюдами!

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Мойва тушённая



Тушеная мойва¹

Тушённая мойва, пожалуй, самое быстрое и простое блюдо из этой вкусной и жирной рыбы. Жарить мойву дома многие не любят, потому что квартира пропитается надолго рыбным запахом. Поэтому предлагаю менее ароматный способ приготовления – тушить под крышкой. Сметану добавляют по желанию – можно вполне обойтись и без неё, а вот лук в блюде просто необходим. При этом важно, что его нужно слегка обжарить предварительно, перед закладкой рыбы, это придаст блюду завершённый вкус и аромат. Мойву можно выпотрошить, но это лишает её сочности, к тому же довольно трудоёмко, поэтому вполне подойдёт целая. Такую рыбку можно приготовить с гарниром из отварного риса, картофеля или просто так, с получившимся соусом.

Ингредиенты:

мойва свежая или замороженная – 1 кг, лук репчатый – 2 головки, масло подсолнечное – 30 мл, сметана – 60 мл, вода – 30 мл, лимонный сок – 20 мл, мука – 1 ст. ложка, черный молотый перец, лавровый лист, соль – по вкусу.

¹ <https://webspoon.ru/receipt/moyva-tushenaya>

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.