

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАКОВ

- КАК ГОТОВИТЬ РАКОВ
- РАКИ СВАРЕННЫЕ В ХЛЕБНОМ КВАСЕ ИЛИ ПИВЕ
- ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАКОВ В БЕЛОМ ВИНЕ
- ОТВАРИВАНИЕ РАКОВ В ОГУРЕЧНОМ РАССОЛЕ
- ОТВАРИВАНИЕ РАКОВ В МОЛОКЕ
- РАКОВЫЕ ШЕЙКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ОСОБЕННОМУ
- РАКОВЫЙ СОУС
- ТУШЕННЫЕ РАКИ

КАК ГОТОВИТЬ РАКОВ

раков можно приготовить, как хорошую закуску к пиву, отварив их в кипящей воде с добавлением соли, черного перца горошком и укропа (зелени и корней). причем здесь следует запомнить такое правило: чем больше укропа, тем лучше будет вкус готового рачьего мяса. соль тоже экономить не стоит: воду для варки раков надо солить покруче, ведь раки при варке плохо вбирают в себя соль (мясо-то покрыто панцирем) и при недосоле воды готовые раки могут показаться совсем безвкусными. варят раков до тех пор, пока панцирь не покраснеет. обычно варка занимает 15 — 20 мин. одно из основных условий — сильный огонь во время всего процесса варки. при варке раков многие гурманы любят добавлять в отвар разрезанные пополам головки репчатого лука, но это, как говорится, на любителя. можно приготовить отличных по вкусу раков и совсем без лука, а можно вместо лука положить какие-нибудь сухие приправы, ароматные травы, листья вишни или смородины.

РАКИ СВАРЕННЫЕ В ХЛЕБНОМ КВАСЕ ИЛИ ПИВЕ

особым вкусом отличаются раки, сваренные в хлебном квасе или пиве. при этом на стакан пива или кваса берется стакан воды. соль и специи добавляются так же, как и при варке в обычной воде. но к столу раков, приготовленных в пиве и квасе, лучше подавать вместе с отваром.

ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАКОВ В БЕЛОМ ВИНЕ

некоторые любители раков поделились со мной способом приготовления раков в белом вине. он довольно прост, но раки при этом получаются такие... объедение, да и только! готовят «винных» раков, взяв на два стакана воды один стакан белого сухого вина и укроп в неограниченном количестве, не забывая, разумеется, о соли. что касается перца, то здесь, как говорится, дело вкуса. раки, приготовленные в винном отваре с перцем, отличаются более пикантным вкусом.

ОТВАРИВАНИЕ РАКОВ В ОГУРЕЧНОМ РАССОЛЕ

есть и совершенно необычный способ приготовления раков — отваривание их... в огуречном рассоле. вот как это делается: сначала раков до покраснения их панцирей варят в воде со специями, как обычно, а затем воду сливают и добавляют вместо нее такое же количество огуречного рассола. как только закипит рассол сразу же кладите ложки три-четыре жирной густой сметаны. проварите раков еще несколько минут и снимайте с огня. деликатес готов, можно потчевать друзей и родственников.

ОТВАРИВАНИЕ РАКОВ В МОЛОКЕ

а этот способ удивит вас, пожалуй, еще больше. раков-то, оказывается, можно сварить и в молоке. к пиву, вероятно, такая закуска подойдет не особенно, но вот поставить такое угощение на домашний праздничный стол весьма заманчиво.

приготовление раков этим способом требует первоначальной выдержки их в кипяченом и охлажденном молоке в течение 60 — 80 мин, после чего молоко надо слить, а раков отварить в воде обычным способом с добавлением большого количества соли и укропа. когда раки почти готовы, отвар снова сливают и заменяют его оставшимся после замачивания раков молоком. молоко доводят до кипения, после этого раки варятся еще 3 — 4 мин. затем их можно выуживать из молока и укладывать на блюдо. к мясу раков, отваренных таким образом, хорош сметанный или молочный соус, а также майонез.

РАКОВЫЕ ШЕЙКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ОСОБЕННОМУ

для этого блюда берутся только раковые шейки, с которых нужно снять панцирь, а затем уже отварить в слегка подсоленной воде. варят 3 — 4 мин. после этого рачье мясо извлекается из отвара, охлаждается немного, сбрызгивается лимонным соком и густо обваливается в пшеничной

муке или мелко толченых белых сухарях. затем готовят специальную «обмазку» для раковых шеек: в чуть-чуть размятое сливочное масло добавляют соль, черный или красный молотый перец, очень мелко порезанную зелень укропа или петрушки. этой смесью обмазывают запанированные в муке кусочки рачьего мяса и выкладывают их на сковородку, обильно политую любым жиром. жарятся раковые шейки 5-7 мин, готовое блюдо лучше всего подавать к столу сразу же с плиты, выложив обжаренные кусочки мяса на тарелки. к раковым шейкам будет весьма кстати майонез или раковый соус, который вы также сможете приготовить сами.

РАКОВЫЙ СОУС

чтобы приготовить такой соус, потребуются панцири, оставшиеся от отварных раков. эти панцири нужно как следует высушить, мелко растолочь в ступке и смешать с размятым сливочным маслом, причем раковая масса и сливочное масло берутся в пропорции 1:2. затем масло нагревается на медленном огне до полного растапливания. растопленное горячее «рачье масло» смешивается с хорошо взбитым и подсоленным яичным желтком, сюда же добавляется немного лимонного сока. соус готов. его можно использовать как приправу к блюдам не только из раков, но и из отварной рыбы.

ТУШЕННЫЕ РАКИ

сначала раков нужно отварить, как обычно - в воде, добавив в нее больше укропа и соли. прямо в панцирях раков помещают в неглубокую кастрюлю, перекладывают кусочками мягкого белого хлеба и заливают сметаной или майонезом. на дно кастрюли следует налить той же жидкости, в которой раки варились. посуду плотно закрывают крышкой и ставят на медленный огонь. периодически нужно заглядывать под крышку: как только сметана или майонез приобретут красноватый оттенок, то можно долить в кастрюлю немного хлебного кваса, белого вина или пива. хороши такие раки к пиву, можно подавать их, очистив от панцирей, и с майонезом, и со сметанным соусом.