

Козацька щерба з Самарських плавнів

*Учасниці
вокального гурту
«Родичі»
керівник
Коновалова Ольга
Іванівна.
Новомосковський
район, м.
Новомосковськ
Міський будинок
культури ім. О.
Гончара.*



Рецепт ЩЕРБИ дійшов до наших днів з часів козаччини. Та особисто для нас і нашого міста, здається, що кращої риби ніж з Самарських плавнів просто не може існувати. Тому, учасницями вокального гурту «Родичі» було з любов'ю приготовлено «Козацьку ЩЕРБУ з Самарських плавнів». І, звичайно, рецептом ми ділимося з читачами. Готуйте! Це дуже смачно!

Рецепт страви:

Інгредієнти:

- Вода – 4 л.
- Риба – Окунь, линь, судак, щука
- Пшоно – 200 гр.
- Цибуля – 1 шт.
- Сіль – 2 ст. ложки без верху
- Перець горошок – 5-7 горошинок
- Цибуля зелена – 5 пір'їнок
- Кріп (сухий) – 1 ч. Ложка
- Ікра з риби (любої з вище перелічених) – 200 гр.

Заварюємо окріп. Солимо. Рибу варимо кожно окремо по 15 хвилин в одному окропі. Одночасно з рибою варимо й цибулю (цілу). Дістаємо на блюдо рибу й цибулю.

В окріп кидаємо пшоно (промите) й варимо до готовності. Коли пшоно буде зварене, кидаємо ікру з риби й варимо не більше 1 – 1,5 хвилини. Рибу на блюді прикрашаємо зеленню. Юшку подаємо окремо присипавши кропом. Або подаємо звично, як рибну уху в одній глибокій тарілці.