Rybářská kuchařka

Autor: Anonym

Publikováno: 8.10.2011

Rybářská kuchařka

Správné zabíjení kaprů

Ryby se nejdříve omráčí silným úderem za hlavu v místě nad očima, těžkým a tvrdým předmětem. Úder nesmí být veden na přední okraj hlavy. Takto omráčená ryba se pak vykrví dokonalým přetnutím míchy a cév, a to řezem těsně za hlavou. Jen rychlé a bezbolestné usmrcení ryby činí její maso chutné a zdravé. (další informace na Státní veterinární správě ČR)

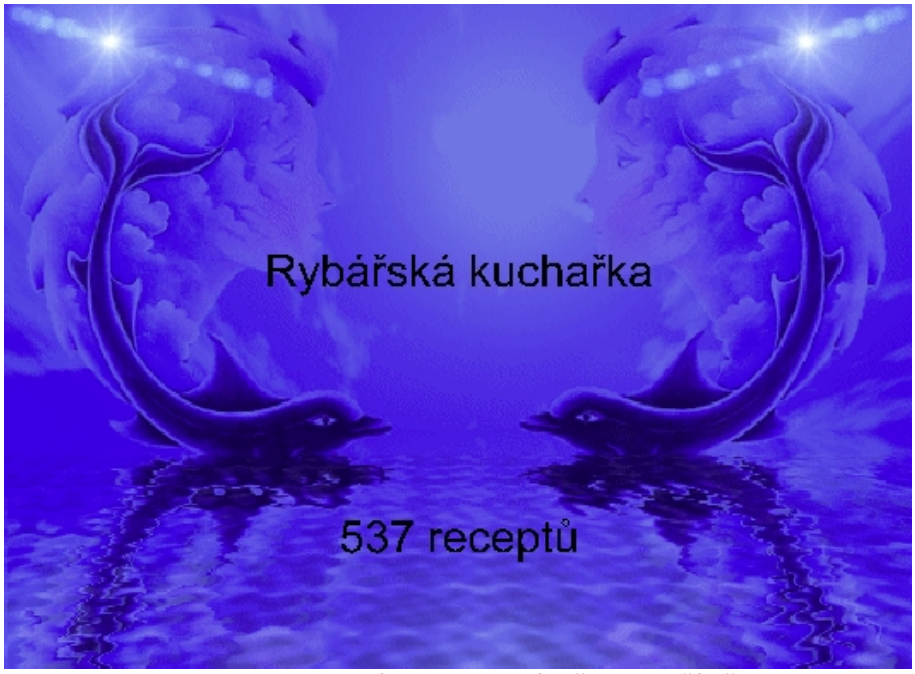
http://www.ekoserver.cz/index.php/write/clanek/173/ *22.12.2009*

Všeobecně ke zpracování

Nejjednodušší práce, snadné porcování, mnoho možností úprav.

Kapří je velice hutná surovina, kterou je nutné před samotnou tepelnou přípravou naředit či doplnit. Díky tomu vám z jednoho kilogramu sekané vznikne až dvojnásobek hmoty pro další úpravu.
Z námětů uvedených v receptech je patrné, jak lze Kapří zpracovávat.V případě, že provedete výrazné zředění nebo namíchání s vodnatou masou, můžete celý výrobek stabilizovat, zpevnit vejci, škrobovou moučkou i samotnou moukou.

19.06.2009



Dokument ve formátu *.pps si stáhněte do počítače.

08.10.2011

RECEPTY NA PŘÍPRAVU KAPRA

Koření a Kapří

Koření obsažené ve výrobku je vysoce kvalitní. Jeho hlavní obsah tvoří mletý kmín a směs provensálských bylin, dále v malém množství mletý zázvor a další druhy. Není proto problém, doplnit tento výrobek i dalšími přísadami a kořením. Pro zlepšení barvy to může být paprika, pro chuť česnek, majoránka a podobně. Co se týká soli, je její množství upraveno univerzálně, takže při doplnění sýrem a neslanou tekutinou nebude nutné dosolit.
Pozor však na směsi ochucovadel, česnekovou pastu a další výrazně slané doplňky. V případě jejich použití může dojít k přesolení.

Materiál převzat z http://www.kapri-maso.cz/vseobecne-ke-zpracovani

KAPR - NEKAR

Kapra rozporcovaného na klasické kousky, můžete i vykostit páteř
cibuli nakrájenou na tenká kolečka
máslo v pevném stavu
citrónovou kůru
sůl
bobkový list
nové koření
tymián
ocet
hodně důležitý je keramický hrnec
a alobal
Porce kapra omyjete, osolíte, na dno hrnce dáte dva plátky másla a pak celé dno pokryjete několika porcemi kapra. Slabě poprášíte tymiánem, pokládáte kolečky cibule, přidáte dva kousky citrónové kůry, čtvrtku bobkového listu, tři kuličky nového koření. Zase dáte dva kousky másla zakapejte to třemi lžícemi octa. A tyto vrstvy budete opakovat tak dlouho dokud nenaplníte celý hrnec. Přiklopte to puklicí a na mírném ohni to asi hodinu poduste. Pak hrnec utěsněte alobalem pod puklici aby neunikla žádná pára. A dejte to do velmi mírně nahřáté trouby. Pečte to deset hodin. Jako příloha je nejlepší dobrý bílý chléb a zapíjí se opravdu dobrým vínem.

29.07.2009

Pečený kapr se šunkou a křenem

Budete potřebovat:

4 porce kapra, 4 plátky šunky, 4 plátky sýra (eidam,ementál), křen, 60g másla, sůl

Postup: Porce kapra osolíme a každou porci položíme na čtverec alobalu vymazaný máslem,na každou položíme plátek sýra a plátek šunky,posypeme strohaným křenem a zabalíme.Dáme na plech pečeme (zabalené) asi 15 minut.Potom rozbalíme a ozdobíme petrželkou a nakrájenými rajčaty.

07.07.2009

Rybí salát

Suroviny:

Několik kusů bílých ryb (cejnů, plotic apod.), cibule, sterilovaná zelenina do salátu, majonéza (nebo jogurt). I. nálev: 2 díly octa, 1 díl vody, několik kuliček pepře, nového koření a 1 bobkový list. II. nálev – sladkokyselý: ocet, sůl, cukr, pepř, nové koření bobkový list.

Postup:

Vykuchané, očištěné rybky rozpůlíme podle páteře, odstraníme páteř a veškeré ploutve. Takto upravené rybí poloviny naskládáme nejlépe do skleněné nádoby a zalijeme vychladlým
I. lákem, který připravíme tak, že svaříme 2 díly octa a 1 díl vody, můžeme přidat několik kuliček pepře, nového koření a 1 bobkový list. Po dvou dnech vyjmeme rybí půlky z nálevu. Kosti by již měly být měkké a ohebné. Kdo nemá rád v salátu rybí kůži, v této fázi ji může stáhnout. Rybí porce přeložíme do vychladlého
II. sladkokyselého láku, který si připravíme podle vlastní chuti, svařením octa, soli, cukru, pepře, nového koření a bobkového listu. V láku ponecháme ryby cca týden. Pak ochutnáme tento polotovar a jsou- li

kosti již rozložené, nakrájíme maso na kousky, přidáme nakrájenou větší cibuli, sterilovanou zeleninu do salátu, dochutíme, solí, pepřem, případně lžičkou plnotučné hořčice a smícháme s majonézou (možno 1 na 1 smíchat s jogurtem). Necháme na chladném místě alespoň do příštího dne proležet a můžeme konzumovat. Podáváme s bílým pečivem.

22.05.2009

Rybí karbanátky

Suroviny:

Několik menších ryb, sůl, pepř, cibule, česnek, majoránka, vejce, mouka, strouhanka a vejce na trojobal, tuk na smažení.

Postup:

Vykuchané ryby ponoříme na 2 – 3 minuty do vroucí vody. (maso lze mlít i syrové, ale tento postup se mi osvědčil). Odstraníme kůži a větší kosti – z ovařeného masa to jde skoro samo. Maso včetně malých kostí 2x umeleme na masovém strojku nebo rozsekáme v kutru. Umleté maso ochutíme solí, pepřem, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, stroužek česneku, spojíme vejcem a přidáme majoránku. Bude-li hmota příliš řídká, zahustíme trochou strouhanky. (Komu se zdá ryba moc dietní a jeho cholesterol mu dovoluje hřešit, může přidat do masa nadrobno nakrájenou anglickou slaninu. Karbanátky nebudou cítit tolik rybinou a budou šťavnatější). Ze vzniklé hmoty tvoříme placičky jako karbanátky, které obalíme v klasickém trojobalu – mouka, vejce, strouhanka a smažíme ve vyšší vrstvě tuku nejlépe ve fritovacím hrnci. Podáváme s bramborovou kaší nebo s chlebem a hořčicí, či tatarskou omáčkou. (Zbylé karbanátky můžeme naložit jako pečenáče do sladkokyselého láku).

22.05.2009

RECEPTY NA PŘÍPRAVU ŠTIKY

Pečená štika s citrónem

Budete potřebovat pro 6 osob: 1,5 kg štiky, sůl, citrón, 100g másla, zelená petrželka.

Postup: Očištěnou, oškrábanou a vykuchanou štiku omyjeme,osušíme, osolíme a pokapeme citrónovou šťávou. Pak ostrým nožem na hřbetě několikrát nařízneme a do zářezů vložíme plátky citrónů. V pekáči rozehřejeme máslo,vložíme štiku a za stálého polévání vypečenou šťávou upečeme.Před podáváním sypeme zelenou petrželkou.Snažíme se peci jí tak, aby vypadala jako když plave, t.j. hřbetem vzhůr.

07.07.2009