Parašė ausrra.blogspot.com
Pirmadienis, 01 Balandis 2013 13:13

Ką daryti aistringo žvejo žmonai, jeigu jai pati geriausia žuvis yra mėsa ar dešra? Kai partempiama šviežia žuvis skaičiuojama šimtais štukelių ir dar vis negana... Yra vyriškių, aistringų žvejų, kurie ne tik žvejoja, bet ir patys žuvį išdarinėja. Dažnai tai darbas ne iš lengvųjų, pavyzdžiui, jei reikia išdoroti šimtą ešerių. Tokioms šeimininkėms rojus, belieka tik sugalvoti, ką skanaus pagaminti. Bet ką daryti šeimininkei, kuriai tos žuvies be proto gaila? Ir jei nevalgai žuvies, kaip gali triūsti ištisas valandas ir dar po to galvoti, ką iš jos pagaminti?

Vis dėlto, man labiausiai gaila tų moteriškių, kurių vyrai žvejojo, žvejoja ir žvejos, o žuvies visiškai nemėgsta. Čia kaip ir su grybais, pažįstu pilietį, kuris labai mėgsta grybauti, bet į grybų patiekalus nė nežiūri...

Nesu iki galo išsiaiškinus, kokia situacija šiuo klausimu pas mūsų kaimynus, bet ešeriai šią žiemą kibo kaip pasiutę. Teko ir man laimė pamatyti didžiulį katilą, ką ten katilą, vonią ešerių. Dar gyvų. Ir juodą katiną šalia, "kaifuojantį" virš jūros kvepiančio laimikio ir akivaizdžiai svajojantį nerti į tokią bedugnę, kad ir kaip jau ten bebūtų...

Kaip žinia, ešerius nuskusti yra ką veikti. Manoji kaimynė tikrai to nedaro, nes nuskusti žvynus šimtui ar pusantro šimto ešerių, būtų tolygu savižudybei. Tokiu atveju žuvis aštriu peiliu "filiuojama". Tačiau dėl keletos žuvelių aš linkusi aukotis, nes ešerys su kaulais ir oda pats skaniausias. Laimikis dvigubas, visos žuvelės su ikrais, iš kurių visuomet kepame skanius ir labai sočius blynelius (receptas čia) .

ausrra.blogspot.com

Parašė ausrra.blogspot.com
Pirmadienis, 01 Balandis 2013 13:13

Ešeriai troškinti grietinėje

Reikalingi produktai:

Ešeriai - 1 kg
Druskos - pagal poreikį
Pipirai - pagal poreikį
Aliejus - pagal poreikį
Grietinė - 1 stiklinė
Sviestas - 50 g
Petražolės - pagal poreikį

Gaminimas:

Ešerius ištaisome bet kuriuo būdu, nuplaunamė ir supjaustome porcijomis. Ešerius galima kepti - starkiai, ešeriai, menkės ir kitos,